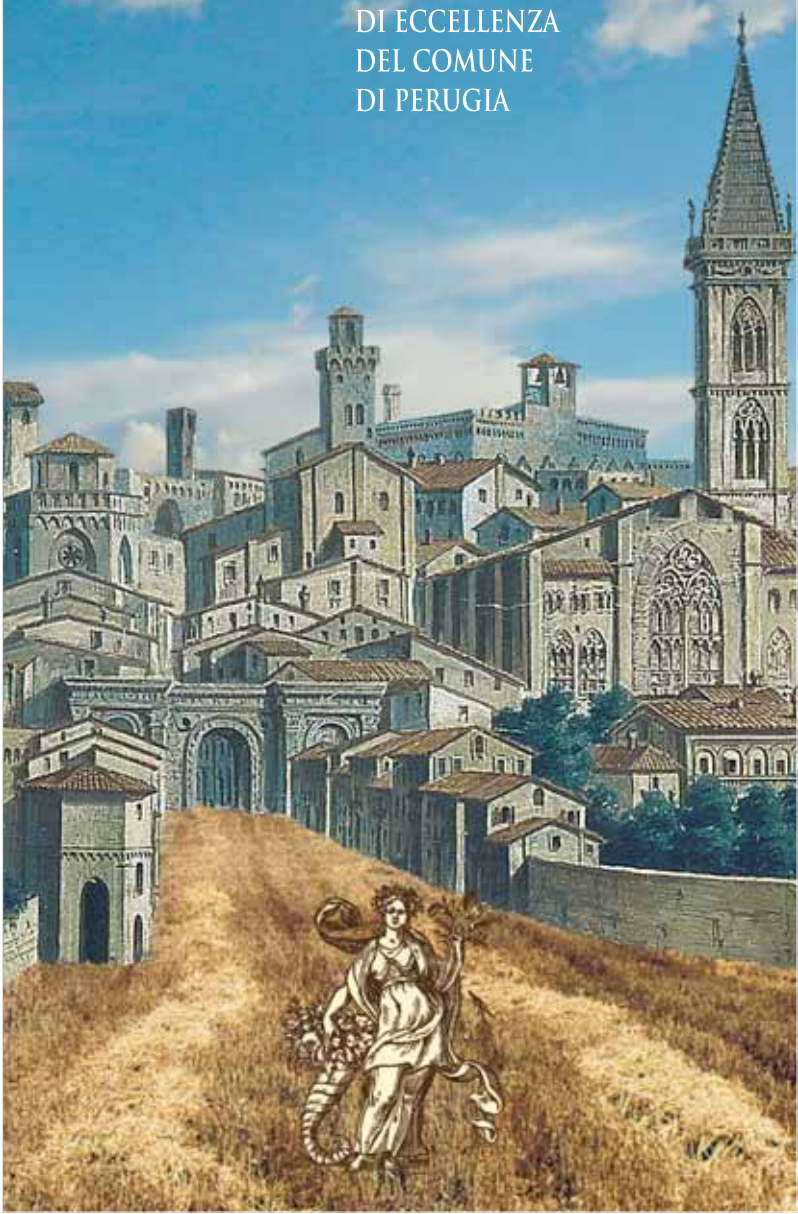


L'AGRICOLTURA IN CITTÀ

PRODOTTI
E PRODUTTORI
DI ECCELLENZA
DEL COMUNE
DI PERUGIA



Progetto grafico e Videimpaginazione
Studio Fabbri, Perugia

Edito da
EFFE Fabrizio Fabbri Editore, Perugia

Stampa
Graphic Masters, Perugia

Finito di stampare nel mese di giugno 2007

Tutte le più attuali politiche di sviluppo territoriale mirano a sostenere forme di sviluppo integrato, in cui si riescano a favorire le imprese e i servizi, ma nel rispetto delle aree naturali, dei centri storici e dei beni culturali di una determinata area. Parlare di sviluppo integrato nel Comune di Perugia, significa mettere in moto dei meccanismi in cui tutti, imprenditori, istituzioni e cittadini, sono chiamati a partecipare, favorendo così la crescita dei sistemi produttivi locali. Come quello legato alle produzioni agricole e agroalimentari di qualità, che continuano a rappresentare uno dei maggiori giacimenti della nostra area. Tuttavia le imprese agricole hanno, oggi più che mai, l'esigenza di rinnovarsi, di essere competitive, aprendosi ai consumatori con nuove forme di mercato, come la "vendita diretta in azienda". Nasce così "L'agricoltura in città". La realizzazione della presente guida è una soluzione adatta a risolvere da un lato i problemi connessi alla competitività delle aziende agricole del Comune di Perugia e dall'altro viene in soccorso dei cittadini, aiutandoli ad orientarsi nella scelta dei tanti e vari prodotti agricoli di qualità che vengono loro offerti. La guida, motivatamente sollecitata dall'Assessorato allo Sviluppo Economico del Comune di Perugia, rappresenta, nella forma in cui è stata concepita, il primo tentativo di promozione integrata territoriale, destinato a costituire un modello per uno sviluppo sostenibile. È stata realizzata per la concreta disponibilità del Gal Media Valle del Tevere, in collaborazione con Coldiretti, CIA, Confagricoltura e CeSAR, Centro per lo Sviluppo Agricolo e Rurale. Tutti questi soggetti ringrazio per l'apprezzato, utile lavoro.

Ilio Liberati
Assessore Comune di Perugia
Sviluppo Economico Turismo Politiche per l'occupazione



I MARCHI DI GARANZIA DI QUALITÀ CERTIFICATA

Per riuscire a preservare di un prodotto alimentare la sua tipicità, la riconoscibilità e il collegamento a quel particolare contesto socio-culturale che contribuisce a definirne pregi e peculiarità, ci si è dotati di un sistema di *marchi di garanzia di qualità certificata*, vediamo quali. A livello comunitario i prodotti tipici a marchio sono: DOP e IGP; STG o AS; DOC, DOCG e IGT (per i vini). Il Reg. CE 2081/92 definisce i marchi DOP e IGP. La **DOP (Denominazione di Origine Protetta)** indica un prodotto agricolo o alimentare, le cui qualità o caratteristiche sono dovute all'ambiente geografico in cui viene prodotto (ciò significa che tutte le fasi della produzione devono avvenire nella zona geografica individuata). In sostanza la DOP è assegnata alle specialità che continuano ad essere prodotte interamente nella zona in cui sono nate, con materie prime locali e secondo ricette tradizionali.



Il marchio IGP (**Indicazione Geografica Protetta**) indica, invece, un prodotto le cui qualità/reputazioni/caratteristiche possono essere ricondotte all'origine geografica e la cui produzione e/o trasformazione avvengono nell'area delimitata (ciò significa che almeno una fase della produzione deve avvenire nella zona individuata). In sostanza l'IGP è concessa a quei prodotti che devono le loro caratteristiche al territorio dove sono prodotti, ma non è necessario che l'intera lavorazione avvenga nella terra d'origine. Il Disciplinare indica tutte le caratteristiche delle materie prime, la zona di produzione (con precisi limiti geografici) e tutto il processo produttivo, relativa-





mente a ciascuna DOP o IGP.

Il Reg. CE 2082/92 definisce, invece, i marchi AS (Attestazione di Specificità) e STG (Specialità Tradizionale Garantita). Si tratta di una protezione attribuita a quei prodotti agricoli o alimentari, in cui il prodotto non è legato al luogo d'origine, ma alla particolare "ricetta": sono quei prodotti per i quali non è importante tanto la provenienza, quanto il modo in cui sono preparati. Quindi, per poter acquisire l'attestato di specificità basta che un alimento venga realizzato rispettando una ricetta tipica e usando materie prime tradizionali, non importa il luogo di produzione.



Accanto ai prodotti a marchio comunitario esistono anche i cosiddetti **prodotti tradizionali**, definiti dal D.M. 350/99: si tratta di prodotti i cui metodi di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo. Le Regioni sono state incaricate della realizzazione di elenchi contenenti tali prodotti, accertando che le metodiche sono realizzate sul proprio territorio in maniera omogenea e protratte nel tempo per un periodo non inferiore a 25 anni.

I marchi IGT, DOC e DOCG sono invece utilizzati per i vini. La **DOC (Denominazione di Origine Controllata)** viene attribuita ai vini prodotti da uve di **zone geografiche delimitate**, secondo un disciplina-

re, cioè delle regole che ne definiscono le caratteristiche di lavorazione e qualità; il vino viene venduto solo dopo accurate analisi chimiche e sensoriali, con **il nome del vitigno di un'intera regione o di un singolo comune.**

La **DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita)** è un riconoscimento di particolare pregio qualitativo attribuito ad alcuni **vini DOC di notorietà nazionale ed internazionale.** Questi vini vengono sottoposti a controlli più severi, devono essere commercializzati in recipienti di capacità inferiore a cinque litri e portare un contrassegno dello Stato che dia la garanzia dell'origine, della qualità e che consenta la numerazione delle bottiglie prodotte e la



sicurezza di non manomissione delle bottiglie. Oltre alle condizioni previste per la certificazione DOC è obbligatorio l'imbottigliamento nella zona di produzione ed altre condizioni più restrittive.

L'**IGT (Indicazione Geografica Tipica)** è attribuita ai **vini da tavola caratterizzati da aree di produzione generalmente ampie** e con disciplinare produttivo poco restrittivo.

La delimitazione della zona di produzione è più ampia rispetto ai DOC e nella scala dei valori enologici, gli IGT si collocano immediatamente su un livello inferiore ai DOC e DOCG, ma prima dei vini da tavola.

Il marchio biologico si applica ai prodotti vegetali o animali ottenuti mediante metodi di produzione che



privilegiano pratiche di gestione rispettose dell'ambiente, piuttosto che il ricorso a fattori di origine esterna, come fertilizzanti, pesticidi e medicinali chimici di sintesi.

Nel Reg. CE n. 2092/91, relativo alla produzione vegetale, e nel Reg. CE n. 1804/99, che si applica ai prodotti animali, vengono fissate le regole di base del metodo di produzione biologico.

Il tema della sicurezza alimentare e degli strumenti per garantirla sono ormai da tempo al centro del dibattito sia politico sia degli operatori della filiera agroalimentare. È in questo ambito che si parla di

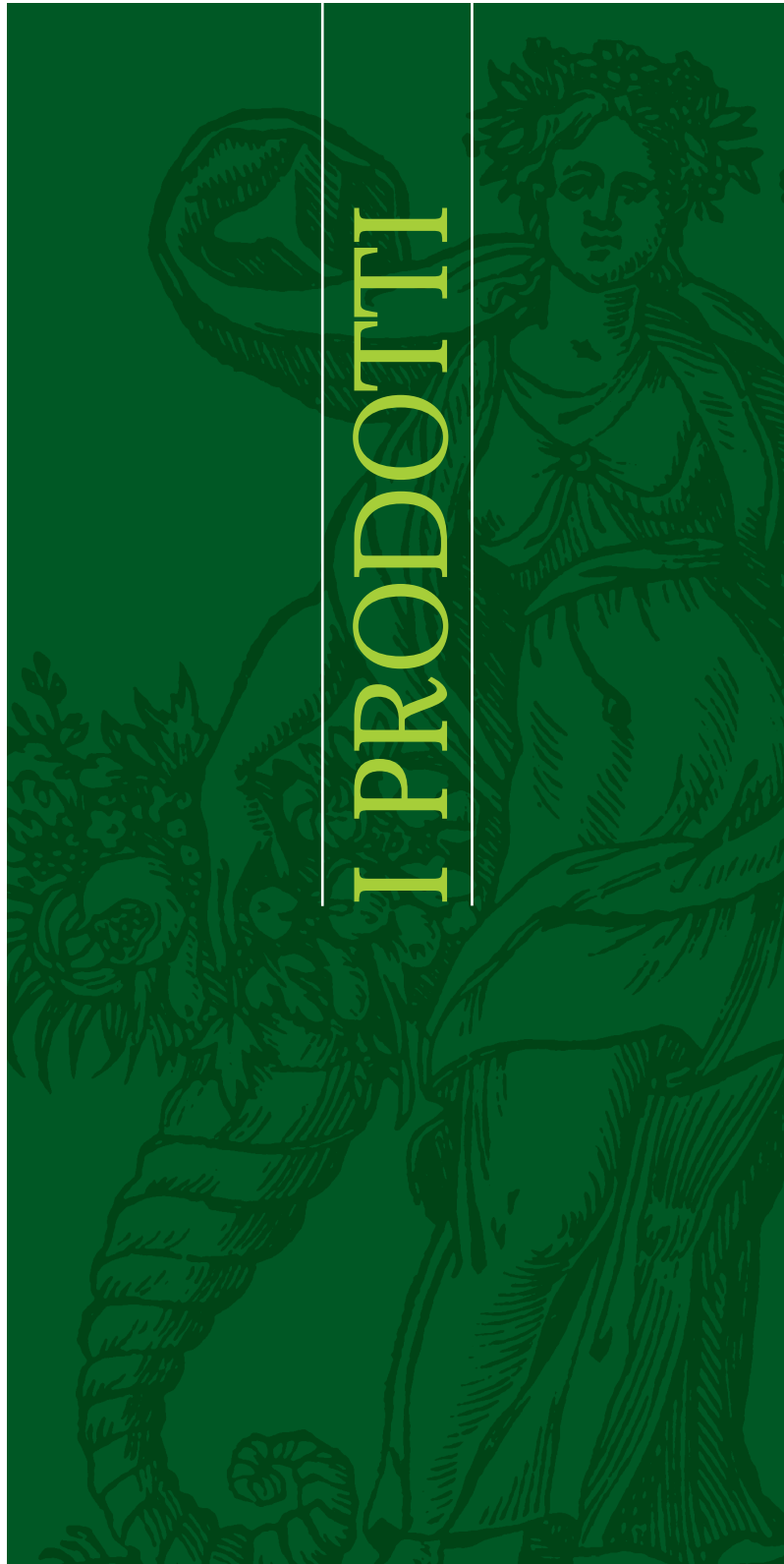


rintracciabilità e tracciabilità di filiera.

Il Reg. 178/2002 della Comunità Europea afferma che "è disposta in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione la rintracciabilità degli alimenti, dei mangimi, degli animali destinati alla produzione alimentare".

Gli operatori del settore alimentare (produttori, trasformatori e distributori) devono essere in grado di individuare chi abbia fornito loro un prodotto o qualsiasi sostanza destinata a far parte di un alimento, e tutti gli alimenti che sono immessi sul mercato della Comunità devono essere adeguatamente etichettati o identificati per agevolarne la rintracciabilità, mediante documentazione o informazioni pertinenti.

I PRODOTTI



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DOP UMBRA

Area di Produzione

Umbria

Tipologie

Colli Assisi-Spoleto, Colli Martani, Colli del Trasimeno, Colli Amerini, Colli Orvietani

Descrizione prodotto

Olio extravergine di oliva, ottenuto per semplice molitura delle olive e avente acidità massima dello 0,65%. Colore: dal verde al giallo. Odore: fruttato medio/forte. Sapore: fruttato con forte/media sensazione di amaro piccante

Caratteristiche nutrizionali

100 g di olio extravergine forniscono 899 kcal (3762 kJ) [Fonte: INRAN] Ha effetti benefici sul sistema digestivo e sul metabolismo dei grassi. Contribuisce alla struttura e alle proprietà funzionali delle membrane cellulari, è una buona fonte di acidi grassi per la formazione di fosfolipidi e può essere considerato una buona fonte di vitamina E, vitamina A e polifenoli, i quali hanno una potente attività antiossidante. [Fonte: caratteristiche nutrizionali dell'olio di oliva- Progetto TDC Olive].

VINI

COLLI PERUGINI DOC

Area di produzione

Territori dei Comuni di Perugia, Deruta, Marsciano, Fratta Todina, Monte Castello di Vibio e Piegara in provincia di Perugia, e San Venanzo in provincia di Terni

Vitigni principali

Bianco: Trebbiano 65-85%; Verdicchio, Grechetto, Garganega e Malvasia 15-35%; Rosso e rosato: Sangiovese 65-85%; Montepulciano, Ciliegiole, Barbera e Merlot 15-35%

Descrizione prodotto

Bianco: colore giallo paglierino con riflessi verdolini e profumo fruttato; al gusto è asciutto e fresco, delicatamente fruttato; Rosso: colore rubino più o meno intenso; odore vinoso e delicato; al gusto è asciutto, sapido, di buon corpo. Rosato: colore rosato più o meno intenso; odore delicato vinoso; sapore asciutto e fresco

Caratteristiche nutrizionali

Consumato moderatamente il vino svolge un'attività anti-ossidante protettiva per cuore e arterie e riduce i livelli di colesterolo e trigliceridi nel sangue

COLLI ALTOTIBERINI DOC

Area di produzione

Territori dei Comuni di San Giustino, Citerna, Città di Castello, Monte Santa Maria Tiberina, Montone, Umbertide, Gubbio e Perugia

Vitigni principali

Bianco: Trebbiano 75-90%; Malvasia 10%. Rosso e rosato: Sangiovese 55-70%; Merlot 10-20%

Descrizione prodotto

Bianco: colore giallo paglierino più o meno intenso; profumo caratteristico e gradevole; sapore asciutto e armonico. Rosso: colore rosso rubino; profumo vinoso; al gusto è asciutto e rotondo

Caratteristiche nutrizionali

Consumato moderatamente il vino svolge un'attività anti-ossidante protettiva per cuore e arterie e riduce i livelli di colesterolo e trigliceridi nel sangue

COLLI DEL TRASIMENO DOC

Area di produzione

Territori dei Comuni di Castiglione del Lago, Città della Pieve, Corciano, Magione, Paciano, Panicale, Passignano sul Trasimeno, Piegaro, Tuoro sul Trasimeno, Perugia

Vitigni principali

Bianco: Trebbiano 60-80%; Malvasia, Verdicchio, Verdello e Grechetto 40%. Rosso: Sangiovese 60-80%; Ciliegiole, Gamay, Malvasia e Trebbiano 40%

Descrizione prodotto

Bianco: colore giallo paglierino chiaro; sapore delicato, asciutto e leggermente fruttato. Rosso: corposo, colore rosso rubino carico con riflessi aranciati; profumo vinoso; gusto persistente

Caratteristiche nutrizionali

Consumato moderatamente il vino svolge un'attività anti-ossidante protettiva per cuore e arterie e riduce i livelli di colesterolo e trigliceridi nel sangue

ASSISI DOC

Area di produzione

Territori dei Comuni di Assisi, Spello, Perugia

Vitigni principali

Bianco: Trebbiano 50-70%; Grechetto 10-30%.
Grechetto: min 85%. Rosso e rosato: Sangiovese 50-70%; Merlot 10-30%

Descrizione prodotto

Bianco: colore giallo paglierino con riflessi verdognoli; odore gradevole e fresco; sapore fresco, asciutto e leggermente fruttato. Grechetto: colore giallo paglierino tenue; odore gradevole e fresco; sapore asciutto, fresco, leggermente amarognolo, fruttato. Rosso: colore rosso rubino; profumo vinoso; sapore asciutto, corposo, intenso e persistente

Caratteristiche nutrizionali

Consumato moderatamente il vino svolge un'attività anti-ossidante protettiva per cuore e arterie e riduce i livelli di colesterolo e trigliceridi nel sangue

UMBRIA IGT

Area di produzione

Umbria

Tipologie

Bianco (compreso frizzante, passito, novello). Rosso (compreso frizzante, passito, novello). Rosato (compreso frizzante, novello)

Descrizione prodotto

Tale categoria comprende vini di numerose tipologie, con diverse caratteristiche

Caratteristiche nutrizionali

Consumato moderatamente il vino svolge un'attività anti-ossidante protettiva per cuore e arterie e riduce i livelli di colesterolo e trigliceridi nel sangue

VINO DA TAVOLA ALTRI VINI E DERIVATI

Area di produzione

Umbria

Tipologie

Vino Bianco, Vino Rosso, Spumante, Vino liquoroso, Grappa

Caratteristiche nutrizionali

Consumato moderatamente il vino svolge un'attività anti-ossidante protettiva per cuore e arterie e riduce i livelli di colesterolo e trigliceridi nel sangue

MIELE E ALTRI PRODOTTI APISTICI

Area di produzione

Umbria

Tipologie

Millefiori di castagno, di acacia, di girasole, di corbezzolo, di sulla, di lupinella, di melata; Pappa reale; Propoli

Descrizione prodotto

Miele millefiori: maggiormente prodotto e consumato; ha caratteristiche diverse a seconda dei fiori usati dalle api; la cristallizzazione avviene nel corso di alcune settimane.

Miele di castagno: colore scuro, sapore forte, leggermente amarognolo e aspro.

Miele di acacia: sapore delicato, non cristallizza.

Miele di girasole: colore giallo vivo, sapore leggermente erbaceo. Miele di corbezzolo: colore ambra con tonalità grigio-verdastre, sapore forte e amaro. Miele

di sulla: colore molto chiaro, sapore delicato. Miele di lupinella: colore da bianco ad ambra molto chiaro, sapore delicato. Miele di melata: scuro con tonalità dal rossastro all'ebano, ottenuto dalle sostanze secrete da insetti succhiatori o dalle secrezioni vegetali

Caratteristiche nutrizionali

100 g di miele forniscono 304 kcal (1270 kJ) [Fonte: INRAN].

Il miele, oltre a contenere glucosio e fruttosio, sali minerali, enzimi ed aminoacidi, è ricco di vitamine del gruppo B, Vit. C e PP; è quindi un alimento in grado di fornire energia a pronto effetto, non affatica il sistema digestivo e possiede riconosciute proprietà di tipo antibatterico, oltre alle virtù medicamentose proprie delle piante e fiori di provenienza

FORMAGGI E DERIVATI DEL LATTE

PECORINO UMBRO

Area di produzione

Umbria

Tipologie

Fresco (dolce): maturato per 60 giorni. Stagionato (forte): maturato minimo 180 giorni. In base all'affinamento: in grotta, fossa o botte

Descrizione prodotto

Formaggio da taglio prodotto con latte ovino, dal sapore deciso, tendente al piccante. Le forme hanno un peso variabile da 1,7 fino a 6 kg

Caratteristiche nutrizionali

100 g di pecorino forniscono 392 kcal (1640 kJ), con un contenuto in grassi del 33% [Fonte: INRAN]

Il pecorino contiene proteine di elevata qualità biologica, calcio altamente assimilabile e vitamine B1, B2, PP, A e E. Contiene inoltre buone quantità di sodio, fosforo e potassio

CACIOTTA VACCINA

Area di produzione

Umbria

Tipologie

Normale; Aromatizzata (es. tartufo, erbe aromatiche, peperoncino, ecc.)

Descrizione prodotto

Formaggio da taglio prodotto con latte vaccino in forme di 1,5 - 3 kg di peso, di consistenza morbida e pastosa e sapore dolce, maturato per 15/20 giorni

Caratteristiche nutrizionali

100 g di caciotta vaccina forniscono 324 kcal (1357 kJ), con un contenuto in grassi del 25,4% [Fonte: INRAN]. Contiene proteine di elevata qualità biologica, calcio altamente assimilabile e vitamine B1, B2, PP, A e E. Contiene inoltre buone quantità di sodio, fosforo e potassio

CACIOTTA MISTA (CACIOTTONE)

Area di produzione

Umbria

Tipologie

Normale. Aromatizzata (es. tartufo, erbe aromatiche, peperoncino, pepe, olive, cipolla, aglio, ecc.)

Descrizione prodotto

Formaggio da taglio ottenuto da latte ovino (20%) e vaccino (80%), maturato minimo 60 giorni, in forme

di peso variabile tra 1 e 3 kg. Ha impasto equilibratamente grasso, compatto, molto saporito, con aroma forte e deciso

Caratteristiche nutrizionali

100 g di caciotta mista forniscono 384 kcal (1606 kJ), con un contenuto in grassi del 31% [Fonte: INRAN]. Contiene proteine di elevata qualità biologica, calcio altamente assimilabile e vitamine B1, B2, PP, A e E. Contiene inoltre buone quantità di sodio, fosforo e potassio

RICOTTA

Area di produzione

Umbria

Descrizione prodotto

La ricotta non è un formaggio vero e proprio in quanto ottenuto dal siero eliminato nella fase di estrazione della cagliata durante la preparazione del formaggio. Il siero così ottenuto, contenente proteine, sali minerali ed una ridotta quantità di grasso, è sottoposto ad una ulteriore cottura (da cui il nome ricotta)

Caratteristiche nutrizionali

100 g di ricotta vaccina forniscono 146 kcal (613 kJ) [Fonte: INRAN].

È un'ottima fonte di proteine, ha un contenuto in grassi abbastanza basso ed è altamente digeribile. Contiene buone quantità di Calcio e Fosforo

SALUMI E INSACCATI

Area di produzione

Umbria

Tipologie

Corallina (o salame umbro); salsicce; capocollo; lombetto; mazzafegati

Caratteristiche nutrizionali

I salumi forniscono proteine di ottima qualità, in quanto ricche di aminoacidi essenziali e facilmente digeribili. Sono inoltre una buona fonte di vitamine del gruppo B, soprattutto B1, niacina e B12, e di minerali quali ferro e zinco, nella forma adeguata all'assorbimento da parte dell'organismo

CARNI FRESCHE

Area di produzione

Umbria

Tipologie

Vitellone Bianco dell'Appennino IGP; carne di agnello; carne di maiale

Caratteristiche nutrizionali

In 100 gr di carni fresche il contenuto delle proteine varia da 15 a 22 gr a seconda del tipo di carne e del taglio. Circa il 40% delle proteine della carne è costituito da aminoacidi essenziali per l'organismo umano. Le carni sono ricche di sali minerali (ferro, zinco, manganese, selenio) e vitamine (quelle del gruppo B, come biotina, B6, B12, acido folico), in particolare è rilevante il contenuto in ferro-eme, specie nelle carni rosse, dal momento che è assorbito in quantità maggiore rispetto al ferro proveniente dagli alimenti vegetali

FRUTTA SECCA

Area di produzione

Umbria

Tipologie

Noci

Caratteristiche nutrizionali

La frutta secca è ricca in grassi, soprattutto mono e polinsaturi, benefici per la salute delle arterie. Contiene vitamine, in particolare la vitamina E. Le noci, in particolare, sono una delle rare fonti di acido alfa linolenico, un acido grasso essenziale appartenente alla famiglia degli omega 3

FRUTTA FRESCA

Area di produzione

Umbria

Tipologie

Frutta fresca di stagione
(angurie, meloni, fragole, pesche, etc.)

Caratteristiche nutrizionali

La frutta (insieme agli ortaggi) rappresenta la miglior fonte di acqua in quanto contiene dall'80 al 95% di acqua per 100 g di alimento. La frutta fresca è una fonte insostituibile di nutrienti e sostanze protettive per la salute: fibre, vitamine (in particolare beta-carotene, A e C), sali minerali (potassio, calcio, ferro), acido folico. Gli alimenti di origine vegetale (frutta e verdura) sono la fonte principale di fibra che, oltre a regolarizzare la funzione intestinale, contribuisce al raggiungimento del senso di sazietà e quindi ad aiutare a contenere il consumo di alimenti ad elevata densità energetica

ORTAGGI

Area di produzione

Umbria

Tipologie

Ortaggi freschi di stagione (melanzane, pomodori, zucchine, cavolfiore, bietola, asparagi, etc.)

Caratteristiche nutrizionali

La verdura è una fonte insostituibile di nutrienti e sostanze protettive per la salute: fibre, acido folico, riboflavina, vitamina A (beta-carotene), vitamina C, vitamina E e vitamina K, potassio e magnesio, calcio, ferro. Le verdure verde-scuro sono fonti particolarmente ricche di questi importanti nutrienti, mentre le verdure giallo-arancio sono fonti privilegiate di beta-carotene, una vitamina a potente azione antiossidante

CEREALI

Area di produzione

Umbria

Tipologie

Orzo, farro, miglio, grano, mais, kamut (o grano del faraone), malto

Caratteristiche nutrizionali

Sono fonte importante di energia, derivata soprattutto dai carboidrati, ma anche dalle proteine e apportano fibra, vitamina E, magnesio, zinco e ferro. Tutti i cereali sono inoltre fonti importanti di vitamina B1 (interviene nella liberazione dell'energia e nell'attività del sistema nervoso), di Niacina o vitamina PP (partecipa alle reazioni che liberano energia) e di Fosforo (importante per la struttura ossea e dentaria e per formare le molecole che veicolano l'energia)

LEGUMI

Area di produzione

Umbria

Tipologie

Ceci, cicerchie, fagioli, fagiolini, fave, lenticchie

Caratteristiche nutrizionali

Freschi, ma soprattutto secchi, i legumi sono ottime fonti di proteine, che apportano alcuni amminoacidi essenziali (come lisina, treonina, valina e triptofano). Contengono pochi grassi (2-4%), buone quantità di fosforo, calcio e ferro e apportano alcune vitamine del gruppo B (B1, B2 e niacina), e, allo stato fresco, anche vitamina C. Elevato è il contenuto in fibra, sia "insolubile" capace di regolare il transito intestinale, che "solubile". I legumi secchi hanno in media 300 kcal per 100 g, mentre i freschi ne forniscono circa 133 kcal per 100 g ad eccezione di fagiolini e fave che contengono rispettivamente 18 kcal e 41 kcal per 100 g.

PIANTE E PRODOTTI VIVAISTICI

Area di produzione

Umbria

Tipologie

Piante da giardino: alberature, bordure, aromatiche, tappezzanti, siepi, alberelli, rampicanti, cespugli.
Piante da frutto



LE AZIENDE

AGRISOLANA

Azienda Agraria Solana di Pira Giuseppa

Str. Comunale Colle Umberto Ponte Nese, 58/A
Maestrello, Perugia
Referente: Peter Viridis
Tel. 075 605521 - Fax 075/605521
agrisolana@libero.it - www.agrisolana.com

Prodotti

Formaggio ovino, ricotta,
carne ovina, carne suina,
olio extravergine di oliva, noci

Punto vendita aziendale

Aperto tutto l'anno tutti i giorni
previo appuntamento
ore 8.00/13.00 - 15.00/19.00

Come raggiungerci

Da Perugia percorrere la strada provinciale
Perugia - San Marco - Cenerente - Colle Umberto,
superato Colle Umberto proseguire per circa 2 km
sulla strada provinciale 170 in direzione
Umbertide - San Giovanni del Pantano.
Superstrada E45 uscita Mantignana, proseguire
in direzione Mantignana-Umbertide per circa 8 km





AMBROGI

**Azienda Agraria Ambrogi Elisabetta,
Federica & Chiara s.s.**

Via Cortonese, 76 - Perugia
Referente: Elisabetta Ambrogi
Tel. 075 5011535 - Fax 075 5011535
az.agrambrogiefc@libero.it

Prodotti

Carni fresche di bovini, suini, ovini

Punto vendita aziendale

Aperto tutto l'anno
ore 8.00/13.00 - 16.30/19.30
chiuso il giovedì pomeriggio
e la domenica tutto il giorno

Come raggiungerci

Dalla stazione di Fontivegge seguire
via Cortonese in direzione Stadio.
Dal raccordo Perugia-Bettolle, uscita Madonna Alta,
seguire via Centova in direzione Perugia,
svoltare a destra in via Cortonese

APROL

Società Agricola Aprod Perugia Soc. Coop.

Via Settevalli, 131/f - Perugia
Referente: Giulio Scatolini
Tel. 075 5011304 - Fax 075 5067632
margherita.reversi@coldiretti.it
www.aprolperugia.it

Prodotti

Olio extravergine di oliva DOP Umbria,
olio extravergine di oliva

Punto vendita aziendale

Aperto tutto l'anno dal lunedì al venerdì
ore 8.00/13.00 - 15.00/18.00

Come raggiungerci

Raccordo Perugia-Bettolle uscita San Faustino,
imboccare via Pietro Tuzi e poi svoltare a destra
per Via Settevalli, quindi svoltare a destra
per Strada Bellocchio-S. Faustino



BATTA

Batta Giovanni

Via San Girolamo, 127 - 06126 Perugia
Referente: Giovanni Batta
Tel. 075 5724782 - Fax 075 5724782
Cell. 335 8176332
giovanni.batta@tin.it

Prodotti

Olio extravergine di oliva

Punto vendita aziendale

Aperto tutto l'anno nei giorni feriali
ore 9.00/12.00 - 15.00/19.00.
Si effettuano spedizioni postali o per corriere

Come raggiungerci

Da Perugia seguire, uscendo da Porta S.Pietro,
via San Girolamo in direzione
Ponte San Giovanni, dopo 2,5 km imboccare
la strada bianca a destra.
Superstrada E45 uscita Perugia,
direzione Perugia.



BERTI

Frantoio Berti

Via Trasimeno Ovest, 173 - Olmo, Perugia
Referente: Silvia Berti Ragno
Tel. 075 5178992 - Fax 075 5178992
Cell. 337 648297
frantoioberti@frantoioberti.it - www.frantoioberti.it

Prodotti

Olio extravergine di oliva

Punto vendita aziendale

Aperto da ottobre a gennaio tutti i giorni
da febbraio a settembre solo il sabato
gli altri giorni previo appuntamento
ore 9.00/13.00 - 15.00/19.00

Come raggiungerci

Raccordo Perugia-Bettolle uscita Olmo





BOTTEGA

Azienda Agricola Bottega Vincenzo

Strada Bagnaia, 47 - Pilonico Materno, Perugia

Referente: Vincenzo Bottega

Tel. 075 5050023

Cell. 393 9623863

samuele1984@inwind.it

Prodotti

Miele e ortaggi estivi

Punto vendita aziendale

Aperto tutto l'anno tutti i giorni

ore 8.00/13.00 - 14.00/20.00

Come raggiungerci

Da Perugia seguire la strada Pievaiola,
all'altezza di Capanne svoltare a sinistra in direzione
Bagnaia, proseguire per Pilonico Materno

BRUGNONI

Azienda Agraria Brugnoni s.s.

Via Colomba Pecorari, 1-A
Pieve Pagliaccia, Perugia
Referente: Domenico Brugnoni
Tel. 075 6919658 - Fax 075 5919889
Cell. 335 5243246
ebrugnoni@alice.it

Prodotti

Vino da tavola bianco e rosso

Punto vendita aziendale

Aperto tutto l'anno dal lunedì al sabato
ore 8.00/20.00

Come raggiungerci

Superstrada E45 uscita Bosco,
proseguire in direzione Gubbio,
dopo 1 km svoltare a sinistra.



CARINI

Azienda Agraria Carlo e Marco Carini

Strada del Tegolaro
Canneto-Colle Umberto, Perugia
Referente: Michele Baiocco
Tel. 075 5829103 - Fax 075 5837856
Cell. 347 6303781
info@agrariacarini.it - www.agrariacarini.it

Prodotti

Vino, olio extravergine di oliva,
insaccati di cinta senese

Punto vendita aziendale

Aperto tutto l'anno tutti i giorni
previo appuntamento.
Si effettuano consegne a domicilio

Come raggiungerci

Da Perugia percorrere la strada provinciale
Perugia-San Marco-Cenerente-Colle Umberto,
superare l'abitato di Canneto, svoltare a destra 300
mt dopo l'incrocio di Capocavallo



AZIENDA AGRARIA
CARLO E MARCO CARINI

CHIORRI

Azienda Agraria Chiorri

Via Todi, 98 - S.Enea, Perugia
Referente: Monica Mariotti
Tel. 075 607141 - Fax 075 607141
info@chiorri.it - www.chiorri.it

Prodotti

Vino DOC Colli perugini e IGT Umbria

Punto vendita aziendale

Aperto tutto l'anno dal lunedì al sabato
domenica su prenotazione
ore 8.00/13.00 - 15.00/19.00.
Si effettuano consegne a domicilio

Come raggiungerci

Da Perugia percorrere la strada Tuderte,
superato Montebello prendere la strada Marscianese
e proseguire fino S. Enea.

Da San Sisto percorrere la strada Pievaiola,
proseguire fino a Castel del Piano,
svoltare per San Martino
in Colle e proseguire fino S. Enea.

Superstrada E45 uscita
Torgiano - S. Martino in Campo;
proseguire fino S. Enea



CIANCA

Azienda Agraria Cianca Anna ss

Via Casamanza, 4 - Perugia
Referente: Anna Cianca
Tel. 075 5899613 - Fax 075 5899613
Cell. 340 2208523
info@casamanza.it - www.casamanza.it

Prodotti

Olio extravergine di oliva
da agricoltura biologica

Punto vendita aziendale

Aperto tutto l'anno tutti i giorni
ore 8.30/13.00 - 15.00/19.30

Come raggiungerci

Superstrada E45 uscita Ponte Felcino,
proseguire in direzione Ponte Rio, svoltare a destra
e percorrere la strada di Casamanza per circa 1,5 km



Casamanza

COL. CAR

Col. Car srl

Strada S. Antonio - Voc. Badia
Colle Umberto I, Perugia
Referente: Giulio Cesare Morlunghi
Tel. 075 605100 - Fax 075 5841280
Cell. 339 3781206
info@agrariacolcar.com - www.agrariacolcar.com

Prodotti

Olio extravergine di oliva

Punto vendita aziendale

Aperto tutto l'anno dal lunedì al sabato
previo appuntamento

Come raggiungerci

Strada Statale 75 BIS, uscita Mantignana,
proseguire in direzione Colle Umberto.
Superstrada E45 uscita Pierantonio,
proseguire in direzione Corciano
fino a Colle Umberto



COLLI PERUGINI

Colli Perugini Cantine dell'Umbria soc. coop. Agricola

Vle Carlo Faina, 18 - Marsciano, Perugia

Referente: Vincenzo Ciucci

Tel. 075 8749523 - Fax 075 8749510

Cell. 329 0274274

info@colliperugini.com - www.colliperugini.com

Prodotti

Colli Perugini Rosso DOC "Landone"
Colli Perugini Bianco DOC "Porta Sole",
Bianco Umbria IGT "Montali",
Rosso Umbria IGT "Regio",
Grechetto Umbria IGT "Colle Lungo"

Punto vendita aziendale

Aperto tutto l'anno dal lunedì pomeriggio al sabato
ore 9.00/13.00 - 15.30/19.30

Come raggiungerci

Punti vendita nel comune di Perugia:

Via Settevalli, 204 - Perugia

Tel. 075 5009410

Raccordo A1, Uscita Perugia-San Faustino,
direzione Pila

Via Atalanta, 27-29 - Ponte San Giovanni

Tel. 075 396097

Superstrada E45, uscita Perugia,
seguire via Adriatica e svoltare a destra



COLLI PERUGINI
Cantine dell'Umbria

EREDI VIGNOLI

Azienda Agraria Eredi Vignoli Mario s.s.

Via delle Ghiande, 152
06121 Montelaguardia, Perugia
Referente: Ing. Cesare Vignoli
Cell. 339 1227946
per vendita animali
Nicodemo cell. 338 3604635
alefagioli@libero.it

Prodotti

Olio extravergine di oliva, allevamento
di agnelli e maiali

Punto vendita aziendale

Aperto tutto l'anno tutti i giorni
previo appuntamento.
Si effettuano consegne a domicilio per l'olio
extravergine d'oliva
(servizio gratuito nel raggio di 20 km dall'azienda)

Come raggiungerci

Da Perugia percorrere la strada Ponte Rio-Ponte
Pattoli fino a Montelaguardia, il centro aziendale
si trova alla fine del centro abitato.

FAENA

Agricola Faena s.s. di A. e S. Faina

Via Tuderte, 12 - 06126 Perugia
Referente: Dr.ssa Angela Canale
Tel. 075 35463 - Fax 075 35463
Cell. 335 6250541
agfavivaio@libero.it - www.agricolafaena.it

Prodotti

Olio extravergine di oliva, vino, ceci,
noci, piante olivo

Punto vendita aziendale

Aperto tutto l'anno dal lunedì al venerdì
ore 9.00/12.30 - 15.00/18.00

Come raggiungerci

Da Perugia percorrere via Tuderte
in direzione Montebello.
La sede aziendale si trova dopo circa 300 mt
sulla sinistra



AGRICOLA FAENA

FIORUCCI

Agraria Fiorucci Nazzeno e Elli s.s.

Strada Brunelli, 7/A
06134 Rancolfo, Perugia
Referente: Paola Fiorucci
Tel. 075 694379 - Fax 075 5948406
Cell. 335 6219846
info@rigone.com - www.rigone.com

Prodotti

Olio extravergine di oliva

Punto vendita aziendale

Aperto tutto l'anno dal lunedì al sabato
ore 8.00/20.00

Come raggiungerci

Superstrada E45 uscita Resina,
proseguire in direzione Solfignano - Parlesca,
dopo 3 Km svoltare a destra per Rancolfo,
dopo 800 mt al primo incrocio girare a destra
per Valcaprara



FONDI RUSTICI MONTELABATE

Società Agricola Fondi Rustici Montelabate srl

Loc. Montelabate - 06134 Perugia
Tel. 075 603120 - Fax 075 603120
Referente: Antonio Rosatelli - Fausto Cerri
Cell. 335 8149566 - 338 4137939
rosatelli.antonio@libero.it - info@montelabate.it
www.montelabate.it

Prodotti

Olio extravergine di oliva,
vino rosso Sangiovese, ceci

Punto vendita aziendale

Aperto tutto l'anno dal lunedì al venerdì
previo appuntamento.

Sabato e Domenica solo in caso
di apertura dell'Abbazia.

Si effettuano consegne a domicilio (per quantità
superiori a 30 lt di olio extravergine di oliva)

Come raggiungerci

Superstrada E45 uscita Bosco, proseguire per 150 mt
in direzione Gubbio e svoltare a sinistra
per Ramazzano, superato il centro abitato,
dopo circa 1 km, girare a destra per Montelabate



GORETTI

Agricola Goretti Produzione Vini srl

Str. Del Pino, 4 - Pila, Perugia
Referente: Sara Goretti
Tel. 075 607316 - Fax 075 6079187
Cell. 329 9626414 - 320 7056421
gorettisara@libero.it - www.vinigoretti.com

Prodotti

Colli Perugini Rosso DOC "L'Arringatore"
Grechetto IGT "Il Moggio"; Colli Perugini
DOC "Grechetto"; "Torre del Pino"
"Chardonnay"; Umbria IGT "Fontanella
Bianco", "Fontanella Rosso", "Fontanella
Rosato"; Spumante Extra dry; Vino
liquoroso "Il Santo"; Grappa dell'Arringatore
invecchiata 3 anni; Olio DOP Umbria;
Condimento balsamico; Miele millefiori

Punto vendita aziendale

Aperto tutto l'anno dal lunedì al sabato mattina
ore 8.30/13.00 - 15.00/19.00

Come raggiungerci

Superstrada E45 uscita Torgiano-San Martino
in Campo, proseguire in direzione di San Martino
in Colle e quindi verso Pila, prima del centro abitato
svoltare a destra in strada del Pino.

Da Perugia seguire via Settevalli in direzione Pila,
prima del centro abitato svoltare a sinistra
in via Sperello Aureli e quindi ancora a sinistra
in strada del Pino



GORETTI®

IDEA VERDE

Idea Verde Società Agricola Responsabilità Limitata

Strada Tuderte, 174 - Perugia
Referente: M. Grazia Maccherani
Tel. 075 388569
mail@vivaiideaverde.it - www.vivaiideaverde.it

Prodotti

Vasetteria fiorita, arbusti, alberi da frutta,
piante ornamentali da giardino
e appartamento

Punto vendita aziendale

Aperto tutto l'anno dal lunedì al sabato
In autunno-primavera aperto anche la domenica.
Si effettuano consegne a domicilio
(costo in base alla distanza)

Come raggiungerci

Superstrada E45 uscita Montebello,
proseguire in direzione Perugia per circa 2 km



IL BOSCO

Vivaio Il Bosco Azienda Agricola

Via Eugubina - Bosco, Perugia
Referente: Domenico Brugnoli
Tel. 075 6910354 - Fax 075 5919889
Cell. 335 5243246
domenico@vivaioilbosco.it - www.vivaioilbosco.it

Prodotti

Olivi, piante tartufigene,
piante forestali e da siepe

Punto vendita aziendale

Aperto tutto l'anno dal lunedì al sabato
ore 8.00/13.00 - 15.00/19.00

Come raggiungerci

Superstrada E45 uscita Bosco,
proseguire in direzione Gubbio, il centro aziendale
si trova dopo poche centinaia di metri sulla destra



VIVAIO IL BOSCO

IL BRUCO

Fattoria Il Bruco di Angela Baiocco

Strada Piaggia, 5 - Pila, Perugia

Referente: Angela Baiocco

Tel. 075 6079145

Cell. 333 2923801 / 349 8719938

fattoriailbruco@libero.it

Prodotti

Ceci, farro perlato, orzo perlato,
farina di ceci, farina di farro, farina di orzo,
bietola da coste

Punto vendita aziendale

Aperto tutto l'anno tutti i giorni

previo appuntamento

ore 8.30/20.00.

Si effettuano consegne a domicilio

Come raggiungerci

Da Perugia seguire via Settevalli in direzione Pila,
proseguire in direzione San Biagio per 1,3 km
e svoltare a sinistra seguendo Strada Palazzetta Casa
Germini, dopo 1 km imboccare la strada bianca
sulla sinistra, il centro aziendale si trova
a 400 mt sulla sinistra.



MASSARRONI

Azienda Agricola Massarroni Fabio

Via Pieve di Campo, 196 - Ponte S.Giovanni, Perugia

Referente: Luana Massarroni

Tel. 075 393226 - Fax 075 393203

Cell. 328 7049433

vivai@massarroni.it - www.massarroni.it

Prodotti

Piante per arredo terrazze, giardini,
appartamenti. Allestimenti e decorazioni
per cerimonie

Punto vendita aziendale

Tutti i giorni esclusa la domenica pomeriggio
ore 8.00/13.00 - 15.30/19.30.

Si effettuano consegne a domicilio

Come raggiungerci

Da Perugia seguire, uscendo da Porta San Pietro,
via San Girolamo in direzione Ponte San Giovanni,
subito dopo il cimitero sulla destra
si trova il centro aziendale





MONNI

Frantoio Monni di Rustici Giuliana

Via Assisana, 44/E - Piscille, Perugia

Referente: Giuliana Rustici

Tel. 075 395755

Cell. 348 0974454

Prodotti

Olio extravergine di oliva

Punto vendita aziendale

Aperto tutto l'anno tutti i giorni

previo appuntamento

Come raggiungerci

Superstrada E45 uscita Piscille, proseguire
in direzione Perugia e svoltare a destra
in via Assisana, superata la stazione di Piscille
tenere la destra, 200 mt dopo il cimitero seguire
la strada bianca sulla sinistra

PECCIA

Agricola Peccia

Str. Capriano di Montefreddo, 2/A
Pilonico Materno, Perugia
Referente: Pietro Peccia
Tel. 075 5140545 - Fax 075 5140545
Cell. 335 6635644
agricolapecchia@econet.it

Prodotti

Fagiolini, pomodori, meloni, cocomeri,
peperoni, melanzane,
zucchine, cavolfiori, verza

Punto vendita aziendale

Aperto da luglio a dicembre dal lunedì al sabato
ore 15.30/20.00

Come raggiungerci

Da Perugia seguire la strada Pievaiola, all'altezza
di Capanne svoltare a sinistra in direzione Bagnaia,
proseguire per Pilonico Materno

ROMANO

Agrobiologica Antonella Romano

Str. Torre Villa Belvedere, 10 - Bosco, Perugia

Referente: Antonella Romano

Tel. 075 602811 - Fax 075 602811

Cell. 349 7465153

nyroman@tin.it - www.agrobiologica.it

Prodotti

Lenticchie, ceci, cicerchie, fagioli, farro,
miglio, orzo, mais, grano del faraone,
farine, zuppe, pasta, malto, miso, tamary,
semi di girasole

Punto vendita aziendale

Aperto tutto l'anno solo il lunedì
ore 15.00/18.30

Come raggiungerci

Superstrada E45 uscita Bosco, proseguire in direzione Gubbio, svoltare a destra per Ripa, dopo 800 mt, al primo incrocio, girare a sinistra

*Az. Agrobiologica
Antonella Romano*

S. ANDREA

Cooperativa Ortofrutticola Coltivatori Diretti S. Andrea di Perugia

Via della Gomma, 5 - Balanzano, Perugia
Referente: Giuseppe Goretti
Tel. 075 3887176 - Fax 075 3887778
info@coopsandrea.it - www.coopsandrea.it

Prodotti

Frutta, verdura e ortaggi

Punto vendita aziendale

Aperto tutto l'anno dal lunedì al sabato
ore 8.30/12.30 - 15.30/19.30

Come raggiungerci

Superstrada E45 uscita Balanzano,
proseguire in direzione Torgiano, svoltare a destra
in via dell'Agricoltura e quindi a sinistra
in via della Gomma



SETT'OLMI

Azienda Ortofrutticola Sett'Olmi

Via Butinale Ventia, 7/A - Ponte Pattoli, Perugia

Referente: Giuseppe Zandonai

Tel. 075 694630 - Fax 075 5948140

Prodotti

Frutta e verdura di stagione

Punto vendita aziendale

Aperto tutto l'anno dal lunedì al sabato

ore 8.00/13.00 - 15.00/19.00

Come raggiungerci

Superstrada E45 uscita Ponte Pattoli,
proseguire in direzione Casa del Diavolo

SU NURAGHE

Su Nuraghe di Denuro & Manca

Voc. Prezzonchio - Ponte Pattoli, Perugia

Referente: Maria Assunta Manca

Tel. 075 694116 - Fax 075 694116

Cell. 339 5373731

promonline@umbrialacarte.it

Prodotti

Formaggi e derivati dal latte

Punto vendita aziendale

Aperto tutto l'anno dal lunedì al sabato
ore 9.00/19.00

Come raggiungerci

Superstrada E45 uscita Ponte Pattoli,
seguire la strada per Migiana Monte Tezio,
al bivio proseguire continuando a costeggiare
il Tevere, svoltare per Prezzonchio,
il centro aziendale si trova a circa 1 km



"Su Nuraghe"



TARDIOLI

Azienda Agricola Tardioli

Via Gemma, 11 - S. Enea, Perugia
Referente: Angelo Tardioli
Tel. 075 607220 - Fax 075 607220
Cell. 347 5599658
angelo.tardioli@virgilio.it

Prodotti

Asparagi, fragole, meloni, pesche, angurie,
peperoni, melanzane, pomodori e ortaggi;
olio extravergine di oliva

Punto vendita aziendale

Aperto da marzo ad ottobre dal lunedì al sabato
ore 9.00/12.30 - 15.00/19.00

Come raggiungerci

Punto vendita nel comune di Deruta:
Superstrada E45 uscita Pontenuovo o uscita Deruta,
proseguire in direzione S. Angelo di Celle
fino a Vocabolo Fondacci, 1

TENUTA BAGNARA

Azienda Agraria Tremi Adele s.s.

“Tenuta Bagnara”

Strada della Bruna, 8

06134 Solfagnano, Perugia

Referente: D.ssa Zenaide Giulia Giunta

Tel. 075 5792001 - Fax 075 5793001

Cell. 335 5408549

info@letorridibagnara.it - www.letorridibagnara.it

Prodotti

Olio extravergine d'oliva DOP Umbria
“Colli del Trasimeno”,
olio extravergine d'oliva,
vini bianchi e rossi DOC

Punto vendita aziendale

Aperto tutto l'anno tutti i giorni

ore 10.00/13.00 - 15.30/19.00.

Consigliato appuntamento telefonico.

Si effettuano consegne a domicilio (nel raggio di 30
km dall'azienda e per grandi quantità)

Come raggiungerci

Superstrada E45 uscita Resina, 1,5 km dopo il paese
svoltare a sinistra in direzione
Bagnara-Pieve San Quirico, dopo 1 km,
superati la ferrovia e il ponte sul Tevere,
imboccare la strada a sinistra



Le Torri di Bagnara

L'AGRICOLTURA IN CITTÀ



Legenda

Carni fresche			Cereali
Formaggi e derivati del latte			Frutta fresca
Frutta secca			Insaccati
Legumi			Miele e prodotti apistici
Olio			Ortaggi
Piante e prodotti vivaistici			Vino

LE AZIENDE

1. Ambrogi



10. Romano



2. Aprol



11. Carini



3. Batta



12. Col. Car



4. Berti



13. Agrisolana



5. Cianca



6. Faena



14. Colli Perugini



15. Fondi Rustici Montelabate



7. Idea Verde



16. Eredi Vignoli



8. Sant'Andrea



17. Brugnoli



9. Il Bosco



18. Goretti



19. Il Bruco



28. Tardioli



20. Bottega



29. Tenuta Bagnara



21. Peccia



22. Monni



23. Sett'Olmi



24. Su Nuraghe



25. Massarroni



26. Fiorucci



27. Chiorri





Associazione Media Valle del Tevere
G.A.L.

*Realizzato con il contributo
dell'Unione Europea-Iniziativa Comunitaria Leader Plus*



Leader Plus



Unione Europea



Regione Umbria



Con il patrocinio del



Comune di Perugia
Assessorato allo Sviluppo Economico

In collaborazione con



Centro per lo Sviluppo Agricolo e Rurale



Confederazione Italiana Agricoltori Umbria



COLDIRETTI
Federazione Provinciale Coldiretti Perugia