

# SALICORNIA

---

## ASPARAGO DI MARE

---

*Sea Asparagus - Marsh Samphire*

La **Salicornia** o **asparago di mare** è una pianta spontanea commestibile, carnosa e salmastra, delle zone umide del nostro litorale garganico che cresce nei terreni ad alta salinità tipici degli ambienti prossimi al Lago di Lesina.

E' una specialità artigianale garganica rara ed esclusiva.

Essa appartiene alla famiglia botanica delle *Chenopodiacee*. La specie più diffusa sul nostro territorio è la pianta con ciclo annuale: la *Salicornia europaea*.

Della pianta si consumano e cucinano gli steli, raccolti nel periodo estivo. L'ambiente di crescita favorisce un elevato contenuto di sali minerali.

I parametri nutrizionali indicano che è un cibo povero di calorie (solo 22 kcal per 100 gr) ma ricco di sodio: 15,8 mg. Altri elementi rilevanti sono il contenuto di vitamina A e C, ferro, iodio, bromo, potassio e calcio.

Per questi suoi componenti la salicornia ha un effetto calmante, proprietà depurative, rinfrescanti e antiscorbutiche, oltre che consigliata ai soggetti ipotiroidei per il suo notevole apporto di iodio.

Si tratta di un'erba spontanea che ha il sapore del mare, per questo motivo si accompagna in maniera eccezionale a qualsiasi piatto sia a base di carne sia di pesce.

Di recente si è scoperto che quest'erba potrebbe diventare il cibo del futuro: le ultime analisi hanno appurato che è una preziosa fonte di amminoacidi, in particolare lisina e metionina, oli insaturi, antiossidanti come il tocoferolo, un composto utile nella prevenzione del cancro.

### o **LA NOSTRA AZIENDA**

Attualmente questa tipologia di pianta ha una commercializzazione molto limitata in quanto la produzione è molto ridotta. Proprio per ovviare a questa ridotta disponibilità e per non depauperare la flora che popola le coste della nostra Laguna, sfruttando, quindi, la collocazione della nostra azienda (nelle immediate vicinanze della Laguna di Lesina), abbiamo deciso di riprodurre lo stesso ceppo di salicornia in campo, avendo cura di mantenere le sue caratteristiche organolettiche.



All'interno dell'Azienda vi è un piccolo laboratorio polifunzionale artigianale dotato delle attrezzature per la lavorazione, confezionamento ed etichettatura. Le materie prime sono di origine aziendale. Pertanto, l'intero ciclo produttivo è svolto internamente all'azienda.

### o **LA NOSTRA PREPARAZIONE**

Il nostro prodotto è preparato secondo un'antica ricetta...

Le radici e le parti più legnose della pianta vengono escluse. Le parti più tenere vengono tagliate, lavate delicatamente e sbollentate in acqua. Dopo raffreddate, la parte carnosa dei rami viene sfilata dall'anima dura, quindi sistemata nei vasetti di vetro.

Prodotto unico e particolare, la Salicornia viene gustata come antipasto o contorno ai piatti della tradizione mediterranea.



Il sapore, acidulo e leggermente amarognolo, è delicatamente iodato e serve di accompagnamento a frittate, zuppe, salse e insalate miste. Può, inoltre, essere impiegata per preparare salse e condire primi o secondi piatti sia a base di carne sia a base di pesce.

Ottima come antipasto con poco aceto o con limone spremuto.



## o I NOSTRI PRODOTTI

Prodotti vegetali a filiera “cortissima” coltivati in Azienda.

Specialità di altissima qualità realizzata solo con prodotti freschi di stagione e non semilavorati, assolutamente naturali ed artigianali, privi di ogni conservante.

<i>Salicornia al naturale</i>	Confezione da 1060ml con peso netto sgocciolato 500gr. (pastorizzato) Vasetto in vetro trasparente alimentare con capsula tipo twist-off xdeep 82mm
<i>Filigrana di Salicornia in olio EVO</i>	Confezione da 314ml con peso netto sgocciolato 280gr. (pastorizzato) Vasetto in vetro trasparente alimentare con capsula tipo twist-off xdeep 70mm
<i>Filigrana di Salicornia e Datterini gialli in olio EVO</i>	Confezione da 314ml con peso netto sgocciolato 280gr. (pastorizzato) Vasetto in vetro trasparente alimentare con capsula tipo twist-off xdeep 70mm
<i>Filigrana di Salicornia &amp; Bottarga in olio EVO</i>	Confezione da 314ml con peso netto sgocciolato 280gr. (pastorizzato) Vasetto in vetro trasparente alimentare con capsula tipo twist-off xdeep 70mm
<i>Alici marine agli Agrumi &amp; Salicornia in olio EVO</i>	Confezione da 314ml con peso netto sgocciolato 280gr. (pastorizzato) Vasetto in vetro trasparente alimentare con capsula tipo twist-off xdeep 70mm
<i>Pesto di Salicornia</i>	Confezione da 212ml con peso netto sgocciolato 160gr. (pastorizzato) Vasetto in vetro trasparente alimentare con capsula
<i>Pesto di Salicornia e Pomodori secchi</i>	Confezione da 212ml con peso netto sgocciolato 160gr. (pastorizzato) Vasetto in vetro trasparente alimentare con capsula
<i>Cicatelli di Salicornia</i>	Confezione da 500gr
<i>Sale aromatizzato alla Salicornia</i>	Confezione da 212ml con peso netto sgocciolato 200gr. Vasetto in vetro trasparente alimentare con capsula tipo twist-off xdeep 70mm

