

BASILICO TIPOLOGIA GENOVESE

Vero ibrido di basilico genovese molto precoce e veloce nell'accrescimento, ciò si traduce in una maggiore resa a pianta, grazie all'elevata quantità di massa fogliare che è in grado di produrre. Tollera molto bene i cicli a più bassa temperatura, sviluppando sempre foglie lisce e mai arricciate. Profumo intenso.

BASILICO ROSSO RED RUBIN

Pianta di buon sviluppo con foglie di colore rosso rubino a margine seghettato, piatte e lisce (dimensioni: 8 x 4 cm). I fiori presentano brattee e calice di colore violaceo, i petali sono invece di colore rosa intenso. Profumo meno intenso del basilico verde genovese ma di sicuro interesse.

PREZZEMOLO GIGANTE D'ITALIA

Foglie profumatissime che ricacciano velocemente dopo il taglio. Pianta vigorosa e rustica di colore verde scuro. Profumo intenso. Ottimo per insaporire un buon piatto di pesce.

PREZZEMOLO GIGANTE TITAN

Pianta molto vigorosa, a foglie ampie, di colore verde intenso, mediamente profumate. Si raccoglie tagliando le foglie che si usano come condimento. Rivegeta rapidamente e ripetutamente dopo il taglio.

CARCIOFO ADAMO

Varietà romanesca che presenta gemme senza spine di forma arrotondata-globosa, di gradevole ed inconfondibile sapore. Produce un notevole numero di gemme laterali utili. Pianta rustica che ha dimostrato una buona resistenza alla siccità e al gelo fino anche a temperature di -8°.

CARDO GOBBO TIPOLOGIA NIZZA

Varietà precoce a foglie frastagliate, coste larghe, tenerissime, senza spine e di facile imbianchimento. La raccolta inizia dalla prima decade di ottobre e si protrae fino a febbraio. Presidio Slow Food.

SEDANO RAPA FURLAN F1

Il sedano rapa si può mangiare crudo affettandolo sottile o grattugiandolo nelle insalate ma in alternativa la radice del sedano rapa si consuma anche come verdura cotta, bollita o saltata in padella.



SEDANO VERDE CONGA - Eccellente varietà di sedano ibrido. La pianta è molto vigorosa e di altissima potenzialità produttiva. Presenta internodi medi, colore verde scuro brillante. La grande versatilità rende possibile il suo utilizzo per trapianti molto precoci di inizio primavera fino a fine estate.



SEDANO BIANCO DAYBREAK Pianta robusta, vigorosa, con foglie di colore verde chiaro-biondo. Coste larghe, rotondeggianti, piene, croccanti e senza fili. Varietà molto resistente a montare a seme ed è quindi consigliata per colture forzate e in serra o sotto tunnel per primizie. Qualche giorno prima del consumo si lega e si rincalza per provocare l'imbianchimento.



SEDANO ROSSO DEL PIEMONTE Pianta dal caratteristico colore rosso alla base delle coste e un sapore lievemente ammandorlato che lo rende molto interessante per l'utilizzo in cucina.

TUTTI A TAVOLA

**ZUPPA DI CIPOLLE**

500 gr di cipolle bianche, 2 cucchiaini di farina, 1 cucchiaino di zucchero, 1/2 bicchiere di vino bianco secco, 500 g di brodo di carne caldo, olio evo, una noce di burro, pane casereccio a fette, 50 g di groviera grattugiato

Affettate sottilmente le cipolle e fatele stufare in una casseruola con olio e burro mescolando per non farle attaccare. Unite la farina e lo zucchero e mescolate fino a quando la farina prenderà colore. Sfumate con il vino bianco e lasciatelo evaporare. Unite il brodo caldo. Regolate di sale e pepe e portate ad ebollizione. Coprite la pentola e proseguite la cottura, per circa 1 ora, mescolando di tanto in tanto. Trascorso questo tempo trasferite la zuppa in cocotte di coccio individuali, adagiatevi sopra le fette di pane e spolverizzate il tutto con il groviera grattugiato. Passate le cocotte in forno, sotto al grill, fino a quando il formaggio sarà sciolto e lievemente gratinato. Servite la zuppa di cipolle bella calda.

Azienda Agricola
COSTANZO SAVIO e DORIANO s.s.a.l.



Strada Rondò, 94

Frazione Popolo,

15033 Casale Monferrato (AL)

tel: 0142 561212 - 0142 690002

www.costanzosavioedoriano.it

Seguiteci anche sulle nostre pagine social:



costanzo_savio_e_doriano



Azienda Agricola
Costanzo Savio e Doriano



L'aglio è una fonte di antiossidanti e dei precursori di una molecola, l'allicina, dotata di attività antibatterica, antivirale e antimicotica. L'allicina è anche un'alleata della salute cardiovascolare perché aiuta ad abbassare la pressione del sangue.



AGLIO ROSSO, BIANCO E AGLIONE

Si amplia l'offerta delle orticole con le tre varietà di Aglio. L'Aglio rosso è più piccolo e saporito mentre l'Aglio bianco è più grande e delicato. L'Aglione è il più digeribile.



FAGIOLINO PONGO è una varietà di fagiolino da cornetti con pianta nana. Qualità che garantisce continuità di produzione nel tempo con raccolte scalari abbondanti. Il baccello si presenta di calibro fine (7-8 mm), carnoso e diritto, lungo 15-17 cm, di colore verde intenso.



CAROTA LADY F1

Varietà con radici molto omogenee, lunghe cm 18-20, armoniosamente formate senza colletto verde; sono di ottima presentazione e colorazione sia interna sia nella parte esterna.



BIETA DA COSTE

Foglia verde e liscia, costa tenera e grande. Colore bianchissimo della costa. Ottima in numerose preparazioni. Da provare saltate al burro con un uovo in camicia.



ERBETTA DA TAGLIO

Si consumano come gli spinaci. Ricacciano velocemente dopo ogni taglio. Foglie tenerissime e di facile pulizia. Indicate anche per la preparazione dei brodi vegetali per bambini.



BARBABIETOLA ROSSA

Ottima varietà di forma globosa colore rosso scuro. Precoce e molto dolce. Ricca di Sali minerali il tubero si può consumare sia crudo in insalata che cotto, ad esempio al forno o al vapore.



BIETOLE ARCOBALENO - Coste multicolori; all'inizio sono di un verde chiaro e si tingono, a maturazione, di splendidi colori tra cui il giallo dorato, il rosa, il giallo chiaro e poi ancora il rosa striato di bianco, l'arancio, il rosso scuro, il bianco ed il verde.



CIPOLLA ROSSA DI FIRENZE - Varietà medio-tardiva, a giorno lungo, con bulbi di colore rosso scuro, a forma globosa schiacciata, di pezzatura medio-grande. Ha una buona conservabilità anche se è più indicata per consumo fresco. Semina: Autunno-Primavera per raccolta in Estate. Adatta anche per la produzione di cipollotti a colorazione rossa. GIORNO LUNGO



CIPOLLA MUSONA. Bianca a bulbo tondeggiante. Ciclo medio-precoce adatta sia a semine autunnali con raccolta a giugno che a semine primaverili anticipate con raccolta a luglio. Se estirpata precocemente produce cipollotti di ottima qualità. Bulbo: a tuniche bianche, di forma tondeggiante. GIORNO INTERMEDIO



CIPOLLA DORATA DI PARMA

Varietà a giorno lungo, semina primaverile, raccolto a fine estate; bulbo tondeggiante. Ottima qualità sia per chi cerca una cipolla da "soffritto" sia per chi la vuole consumare cotta. Tra le migliori per durata di conservazione.

GIORNO LUNGO



CIPOLLA ROSSA LUNGA DI TROPEA - Varietà medio-tardiva, a giorno intermedio che produce un bulbo grande ellittico allungato, con tuniche esterne di colore rosso pallido ed interne di colore bianco rosato. Molto richiesta per il consumo fresco in quanto i bulbi sono molto teneri e dolci. Trapianto in marzo per raccogliere nel mese di Giugno-Luglio. GIORNO INTERMEDIO



CIPOLLA ROSSA TONDA DI TROPEA

La forma del bulbo è rotondeggiante, schiacciata ai poli. Il colore è rosso brillante e la polpa è di sapore dolce particolarmente gradevole. Ottima sia cruda che cotta. Trapianto in marzo per raccogliere nel mese di Giugno-Luglio. GIORNO INTERMEDIO



CIPOLLA PIATTA PIEMONTESE

La Cipolla Piatta è una varietà piemontese di cipolla bionda, dalla forma appiattita e dal sapore molto dolce, che la rende perfettamente adatta alla preparazione di prelibate specialità culinarie come quelle suggerite dalla tradizione di Leini, in provincia di Torino. GIORNO INTERMEDIO



CIPOLLA GIARRATANA La cipolla bianca di Giarratana è una varietà tipica siciliana di cipolla caratterizzata dal sapore dolce, non pungente e dalle dimensioni considerevoli, arriva a pesare sino a 3 kg. Raccolta giugno - luglio con foglia verde, o agosto con foglia secca. GIORNO INTERMEDIO



CIPOLLA GLOBRUNA

Varietà tardiva di ottima conservabilità. Bulbo grosso a forma di globo, schiacciato ai poli, tuniche esterne di colore giallastro scuro, polpa bianca. Semina: si effettua in Ottobre, con trapianto in Gennaio-Febrero e raccolta ad Agosto. GIORNO LUNGO



CIPOLLA ROSSA DOLCISIMA DELLA LOMELLINA

Ottima varietà a giorno medio-corto, quindi di trapianto estivo-autunnale e raccolta primaverile. Il sapore di questa cipolla è persistente ma pacato, assolutamente unico e dolcissimo. Grande pezzatura. GIORNO BREVE



CIPOLLA GIGANTE DI SICILIA

Cipolla gigante che può raggiungere il kg di pezzatura. Forma appiattita, tipologia giarratana, con colore violaceo che si schiarisce al centro diventando bianco. Sapore dolcissimo. Ideale da consumare sia cotta che cruda. GIORNO LUNGO



CIPOLLA RAMATA ALLUNGATA - LUNGA RESISTENZA.

Cipolla della tipologia Tropea ma con il vantaggio di essere stata selezionata per la lunga conservabilità in post raccolta. Sapore dolce. Trapianto in marzo per raccogliere nel mese di Giugno-Luglio. GIORNO INTERMEDIO



SCALOGNO CLASSICO

Simile alla cipolla per tecnica di coltivazione, lo scalogno ha in realtà un sapore più delicato della cipolla e allo stesso tempo più aromatico. Ideale per i soffritti e per i piatti dove non ho bisogno di gusti forti.



CIPOLLOTTO ISHIKURA F1

Varietà giapponese espressamente selezionata per la produzione di cipollotti, non forma il bulbo. Produce cipollotti molto omogenei di forma cilindrica, caratterizzati da una parte bianca molto estesa.



PORRO LINCON

Varietà medio precoce con fogliame di colore verde chiaro con steli lunghissimi di diametro tondeggiante, di medio grandi dimensioni, di colore bianco candido alla base e tendente al verde verso il fogliame. Sapore eccezionale, delicato e fine; è molto usato in cucina.