



AZ. AGRICOLA ALLELUJA

L'azienda agricola biologica Alleluja, situata sulle colline di Salsomaggiore Terme, è costituita da 12 ettari con frutteto di frutti antichi con produzione di mele, pere, susine, albicocche, pesche, ciliegie, fichi e noci. Si tratta di varietà di frutta antica coltivata nella valle oltre un secolo fa, abbandonate e ora di nuovo produttive.

Un piccolo impianto di ulivo di Parma, due distinte aree dedicate a piante di noce nazionale da legna e da frutto, un produttivo impianto di fragole, lamponi e ribes tra i piccoli frutti (le more sono spontanee!) e l'orto, compresa una piccola coltivazione di asparagi verdi.

Inoltre l'azienda produce orzo distico e frumento destinati alla produzione di birra artigianale, fatta nel piccolo laboratorio aziendale.

Az. Agricola Alleluja ha la certificazione biologica di Suolo e Salute. Nel laboratorio vengono lavorate la frutta fresca e secca (noci, nocciole e mandorle di nostra produzione), la verdura ed i prodotti dell'orto, compresi gli asparagi, per ottenere marmellate e conserve biologiche.



I PRODOTTI

BIRRA

La birra Alleluja è cruda e veramente artigianale, prodotta a 30 litri a cotta, nel laboratorio aziendale, con diverse varietà di malto d'orzo e luppoli secondo la personale ricetta.

Quando la birra ha questa antica lavorazione a mano ha molte proprietà: poche calorie, contiene beta-glucani derivanti dall'orzo che influiscono sul miglioramento della salute, minerali, vitamine e polifenoli, proprietà antiossidanti e proprietà diuretiche.

STILE BELGA Ambrata oro di 6,5° gradi, con moderata schiuma, liscia, dall'aroma intenso e dal sapore morbido e deciso. Pensata per essere gustata con carne e pesce, meglio non fredda.

STILE BITTER Pale Ale inglese di 5,5° gradi, colore ambrato, schiuma decisa e persistente, gusto corposo mediamente amaro, equilibrato tra malto e luppoli. Da bere a temperatura di cantina.

STILE CALIFORNIAN Birra Americana ambrata, 4,5° gradi, con poca schiuma persistente. Ha il sapore del malto tostato, dissetante, leggermente affumicato, dal retrogusto amaro. Per carne e pesce in compagnia.



CONFETTURE

LAMPONI, MORE, RIBES, FRAGOLE, PESCHE, ALBICOCCHIE, PRUGNE, SUSINE, ZUCHELLE, CILIEGIE

La frutta biologica, raccolta a mano, viene trasformata in confettura al momento del raccolto nel laboratorio aziendale, ed è quindi rigorosamente stagionale; contiene una bassa percentuale di zuccheri (max al 30%) e solo aromi naturali (limone, zenzero, cannella, vaniglia, ecc.) ciò nonostante si conserva intatta per 2 anni, se conservata in luogo fresco ed asciutto.

NOCI

La noci nazionali biologiche, oltre 200 piante, vengono raccolte e spazzolate a mano una per una, non subiscono trattamenti di conservazione, neanche dopo la raccolta, e tantomeno di sbiancatura.

OLIVE ED OLIO

L'uliveto è composto da oltre 150 piante di varietà Leccino, Frantoio e Pendolino, che crescono sul pendio intorno all'azienda agricola a 500 metri di altitudine con esposizione a sud ovest protetta dalle gelate invernali.

Le olive biologiche dal sapore intenso, anche se trattasi di varietà dalle dimensioni piccole vengono lavorate a mano nel laboratorio aziendale e vengono confezionate solo ed esclusivamente in salamoia di sale marino iodato e qualche foglia di ulivo o alloro, come aroma. Le olive in salamoia si conservano per oltre 2 anni, prima dell'apertura, se riposte in piedi ed in ambiente fresco ed asciutto.