



## TORRE COLOMBAIA

SAN BIAGIO DELLA VALLE 06055,  
MARSCIANO PG  
347 774 4083  
WWW.TORRECOLOMBAIA.IT

L'azienda **Torre Colombaia** è la prima azienda agricola biologica certificata AIAB in Umbria, dal 1987. Ma non è solo questo. I 60 ettari dei nostri campi sono coronati da 100 ettari di un bosco secolare di querce, Sito di Interesse Comunitario (S.I.C.), che fino agli anni '80 era riserva di caccia alle "palombe" di passo da capanni di legno alti 15 metri in mezzo al bosco. Nei campi è stata per secoli praticata l'agricoltura tradizionale, prima dai Benedettini della Torre Colombaia, costruita nel 1200 su un preesistente sito etrusco e romano, e poi dai mezzadri dei due casali. Noi oggi abbiamo ripreso a coltivare, con metodo biologico e con tecniche moderne ed in rotazione, quelle antiche colture abbandonate per cinquanta anni dall'agricoltura capitalistica, quali farro, antichi grani (come il "grano del faraone"), miglio, orzo, lenticchie, ceci, favino, lino e girasole e grano saraceno. Sempre attraverso tecniche lente, dolci e rispettose della ricchezza organolettica dei nostri semi, quali l'utilizzo del molino a pietra, della pressa a freddo, della cella frigo, da queste colture nel magazzino aziendale ricaviamo prodotti non solo sani e nutrienti, ma anche salutari, quali chicchi, farine e paste secche, semi decorticati, olio spremuto a freddo, creme e zuppe.

### LA TRASFORMAZIONE

Nel nostro magazzino costruito abbiamo posizionato quattro strumenti fondamentali: una macchina selezionatrice per selezionare e pulire i semi trebbiati e ottenere così il seme puro dall'inevitabile presenza (in agricoltura biologica) di altri tipi di semi provenienti dalle erbe infestanti trebbiate insieme alla coltura in oggetto; una cella frigorifera che mantiene a 4° costanti gli oli spremuti a freddo, le farine, i semi sgusciati (girasole) e i cereali una volta decorticati (farro, miglio, orzo); una spremitrice a freddo di semi (max 36°) per ottenere un olio di lino e un olio di girasole sempre freschi e integri con tutte le loro termolabili vitamine. Un molino a pietra per cereali per garantire tutte le proprietà organolettiche alle farine integrali. Tutte le farine, integrali e setacciate, sono macinate fresche, a pietra, in azienda; poi conservate in cella frigo o insacchettate sottovuoto o in atmosfera modificata (N2 + CO2).

### FILOSOFIA

Torre Colombaia nasce da un impegno politico degli attuali proprietari negli anni '80 a Roma, con il "collettivo" Paciamoci (blocchi ai missili di Comiso, alla Centrale di Montalto di Castro). Visitando la proprietà dell'attuale azienda a 10 km. da Perugia, ereditata dai nonni di Alfredo, sorse spontanea una domanda: "Perché oltre al nostro impegno ecopacifista a livello politico, non facciamo qualcosa di ecologico a livello pratico, partendo dal salvare questo territorio di dalle zozzerie e dagli inquinamenti, convertendoci e convertendolo all'agricoltura biologica?". A quel tempo quasi nessuno ancora ne parlava. Fu quindi all'inizio una scelta prevalentemente avventurosa e ideologica. Ma alla base ci fu anche un'intuizione profetica, e anche fortunata, di quella che sarebbe stata nei successivi decenni la tendenza del consumo alimentare in Italia e in Europa verso il biologico, anche a seguito dei continui e ripetuti scandali alimentari. E allora ci rivolgemmo alla neonata AIAB (Associazione Italiana Agricoltura Biologica) che insieme al primo tecnico italiano di agricoltura biologica, Ivo Totti, ci aiutarono, a noi completamente inesperti, a riconvertire questi campi e questi boschi all'ecologico e al biologico, cominciando dall'avena, dal grano tenero, dal trifoglio e dall'erba medica per ripulire il terreno.



Grano tenero



Grano saraceno



Grano del faraone

**ZAP Pe**  
ZONA ACQUISTO POPOLARE PERUGIA

**Gasp!**

Ordini entro il lunedì e  
consegna il giovedì di ogni  
settimana

Listino e info su

**perugiasolidale.it**

**gaspzappe@gmail.com**

Comitato "Perugia Solidale"

Spesa Solidale Anti-Covid19

IT 24 B 05034 03001 000000004530