

LE
GUSTOSE
TRADIZIONI

TRASFORMAZIONE DI PRODOTTI ALIMENTARI DI ALTA QUALITÀ E BIOLOGICI

L'Az.Agr. Palladino Giuseppe che opera sul mercato col nome commerciale "Le gustose tradizioni", dispone di tecnologie avanzate per i processi di produzione trasformazione e confezionamento di prodotti agricoli, con certificazione biologica. Fiore all'occhiello dell'azienda è l'attrezzatura che ci permette di trasformare prodotti a temperatura e pressione controllate sia per la pastorizzazione a bassa temperatura che la sterilizzazione a vapore in autoclave ad alta pressione e ad alta temperatura ($T > 121^{\circ}\text{C}$).

In azienda amiamo custodire vecchie ricette contadine ma anche trasformare e inventarne di nuove con verdure, frutta, aromi e spezie fresche di stagione; e possiamo svilupparle su richiesta e insieme al cliente per personalizzarle e per rispettare le ricette e soprattutto l'identità di ogni azienda. Lavoriamo indifferentemente i formati dei vasetti in vetro così come accompagniamo il cliente nella scelta del packaging e dell'etichetta, sempre a seconda delle esigenze della sua azienda.

L'attrezzatura e la varietà dei prodotti di cui poniamo ci permettono di trasformare anche in pezzature e quantitativi adatti per le cucine professionali dei clienti HO.RE.CA.

Tutta la lavorazione, dal taglio al confezionamento, è svolta in azienda da mani artigiane femminili con amore e attenzione e per ogni lotto in produzione, viene controllata la stabilità chimica e microbiologica, nel rispetto delle norme di sicurezza e a tutela della elevata qualità del prodotto finito che forniamo..

Il progetto " **Le Gustose Tradizioni** " nasce con il desiderio di promuovere la propria terra d'origine, valorizzando le potenzialità dei prodotti locali e dei prodotti tipici. L'azienda agricola di Palladino Giuseppe crede in un'alimentazione sana, senza sprechi e nel rispetto della natura. In azienda amiamo custodire vecchie ricette contadine ma anche trasformare e inventarne di nuove con verdure, frutta, aromi e spezie fresche di stagione. Queste sono le passioni che coltiviamo, aggiungendo conoscenze e competenze agroalimentari. L'azienda si trova ad Eboli in provincia di Salerno nella famosa Valle del Sele, in una zona particolarmente fertile per la natura del terreno che da origine ad un microclima ottimale e particolare per la produzione agricola. "La mia è una piccola azienda, coltivo i miei terreni con sistemi tradizionali sapientemente abbinati alle tecnologie moderne: questo fa, della mia azienda agricola una piccola realtà ma vincente, al passo con i tempi e costantemente attenta alla sostenibilità delle coltivazioni e del prodotto; con l'obiettivo di creare **un sistema agricolo innovativo in cui nulla muore ma tutto si riutilizza e si rigenera divenendo risorsa produttiva.** Applicare l'economia circolare nel settore agricolo può rivelarsi una delle soluzioni più efficaci per contribuire alla salvezza del pianeta.

Tutto il processo, dalla lavorazione della terra fino alla produzione, è a basso impatto ambientale per salvaguardare la **biodiversità del pianeta**. Viviamo in un continente, l'Europa, in cui ci sono moltissime specie vegetali e animali. Secondo il WWF l'Italia è il Paese europeo più ricco di biodiversità e questa ricchezza va preservata. Il rispetto per l'ambiente è un valore imprescindibile perché la bontà e la qualità dei prodotti è determinata da un ambiente sano, con significative riduzioni nei consumi di acqua ed energia. Le lavorazioni del terreno sono minime e superficiali, evitando così l'impoverimento del terreno e delle falde acquifere sottostanti. Questo metodo si differenzia dalla produzione "industriale" che tende a perseguire bassi costi e grandi rese, comportando grossi impatti sull'ambiente e sulla salute. Questi sono alcuni degli accorgimenti che insieme al duro lavoro e alla passione per quello che faccio mi permettono di portare sulle vostre tavole prodotti di altissima qualità."

Nella mia azienda seguo personalmente tutta la filiera produttiva, che va dalle materie prime al prodotto finito che poi voi mangiate.

Giuseppe Palladino



**FILIERA CORTA E
NATURALE**



**PRODUZIONE DA
AGRICOLTURA BIOLOGICA
CIRCOLARE E SOSTENIBILE**



**LAVORAZIONE
MANUALE
E BIOLOGICA**



**ESSICCAZIONE
AL SOLE**

AGRICOLTURA BIOLOGICA, CIRCOLARE, SOSTENIBILE E NATURALE

Gli ortaggi, la frutta e la verdura che coltiviamo e lavoriamo nascono e crescono in un sistema di agricoltura sostenibile, che combina diverse pratiche agricole e attrezzature a basso impatto ambientale, generando un ciclo produttivo virtuoso e non invasivo. Promuoviamo rotazione colturale, impianti a goccia per un utilizzo responsabile delle risorse idriche e diserbo meccanico.

È una forma di tutela per l'ambiente ma anche per il consumatore perché le materie prime che lavoriamo nascono già di alta qualità. Tutta la lavorazione, dal taglio al confezionamento, è svolta in azienda da mani artigiane femminili con amore e attenzione e per ogni lotto in produzione, viene controllata la stabilità chimica e microbiologica, nel rispetto delle norme di sicurezza e a tutela della elevata qualità del prodotto finito che forniamo.

Nei nostri vasetti c'è impegno, professionalità, amore e passione.



I NOSTRI CONSERVANTI

Le materie prime che utilizziamo per lavorare e conservare i nostri prodotti sono completamente naturali.

SALE

Oltre ad essere utilizzato per dare sapore, è un composto igroscopico che favorisce l'eliminazione dell'acqua dagli alimenti bloccando così le funzioni vitali dei microrganismi.

SUCCO DI LIMONE

Il succo di limone acidifica i prodotti garantendone la conservazione, prevenendo la formazione di batteri; è inoltre necessario nella produzione di conserve in olio per non incorrere nel botulismo.

ACETO DI VINO

Oltre al succo di limone e a seconda delle ricette viene utilizzato anche aceto di vino. Grazie alla presenza dell'acido acetico, che non deve mai essere inferiore al 6%, aiuta ad abbassare il PH dei nostri prodotti e a non permettere in modo naturale la proliferazione di microrganismi estranei.

ZUCCHERO

Lo zucchero, oltre a dolcificare la preparazione ha anche la funzione di trasformare la pectina naturale presente nella frutta in gel e quindi aiuta le confetture e le marmellate ad addensarsi permettendoci di non aggiungere pectina artificiale e lasciando ai prodotti il sapore e l'odore della frutta fresca.

Questi classici "segreti della nonna" combinati a più moderni metodi di pastorizzazione o sterilizzazione in autoclave ci permettono di garantire la stabilità chimica dei prodotti nel lungo periodo e di conservarne le proprietà organolettiche.

SOTTOLI

IN OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA



CARCIOFI A SPICCHI



**POMODORI ROSSI
SECCHI**



MELANZANE A FILETTI



PEPERONI A FILETTI



CIPOLLE GRIGLIATE



**ZUCCHINE SECHE
ALLA SCAPECE**



**POMODORI GIALLI
SECCHI**



ZUCCA MARINATA



**PEPERONCINO
PICCANTE**



**CARCIOFI A SPICCHI
GRIGLIATI**

SOTTOLI



CARCIOFINI



ZUCCA GRIGLIATA



**FAGIOLINI
ALL'INSALATA**



CIME DI RAPA



**SCAROLA
CAPPERI E OLIVE**



**OLIVE
SCHIACCIATE**



**CIPOLLE
IN AGRODOLCE**



**PEPERONI A FILETTI
IN AGRODOLCE**

Le foto e le immagini dei prodotti sono solo a scopo illustrativo. La disponibilità dei prodotti può variare a seconda della stagione.

LEGUMI E ZUPPE PRONTE



**FAGIOLI BORLOTTI
IN ACQUA E SALE**



**FAGIOLI BIANCHI
IN ACQUA E SALE**



**LENTICCHIE
IN ACQUA E SALE**



**CECI
IN ACQUA E SALE**



**ZUPPA DI CECI
ZUCCA E CIPOLLA**



ZUPPA DI FAGIOLI

Le foto e le immagini dei prodotti sono solo a scopo illustrativo. La disponibilità dei prodotti può variare a seconda della stagione.

CONSERVE DI POMODORI E SUGHI PRONTI



**PASSATA DI POMODORO
ARTIGIANALE**



**POMODORINI CILIEGINI
IN SALSA**



**POMODORO PELATO A MANO
IN SALSA**



**SUGO
ALLA PUTTANESCA**



**RAGÙ
VEGETARIANO**



**SUGO
ALL'ARRABBIATA**



**POMODORINO
DATTERINO
IN SALSA**

Le foto e le immagini dei prodotti sono solo a scopo illustrativo. La disponibilità dei prodotti può variare a seconda della stagione.

SUCCHI E FRUTTA SCIROPATA



**SUCCO E POLPA
DI PERA**



**SUCCO E POLPA
DI FRAGOLA**



**SUCCO E POLPA
DI ALBICOCCA**



**SUCCO E POLPA
DI PESCA**



SUCCO DI ARANCIA



**SUCCO
DI LIMONE**



SUCCO DI MELAGRANA



**CILIEGIE
SCIROPATE**



**ALBIOCOCHE
SCIROPATE**

Le foto e le immagini dei prodotti sono solo a scopo illustrativo. La disponibilità dei prodotti può variare a seconda della stagione.

MARMELLATE E CONFETTURE



**CONFETTURA
DI PESCHE**



**CONFETTURA
DI ALBICOCCHE**



**CONFETTURA
DI PRUGNE**



**CONFETTURA
DI CIPOLLE**



**CONFETTURA
DI FICHI**



**CONFETTURA
DI FRAGOLA**



**CONFETTURA
DI CILIEGIE**



**MARMELLATA
DI ARANCIA**



**MARMELLATA
DI LIMONE**



**GELATINA DI LIMONE
AL ROSMARINO**

Le foto e le immagini dei prodotti sono solo a scopo illustrativo. La disponibilità dei prodotti può variare a seconda della stagione.

CREME E PATÈ



CREMA DI ZUCCA



PATÈ DI OLIVE NERE



PATÈ DI MELANZANE

Le foto e le immagini dei prodotti sono solo a scopo illustrativo. La disponibilità dei prodotti può variare a seconda della stagione.

SEGUICI SU





dall' Azienda Agricola
PALLADINO GIUSEPPE

Loc. Prato, 19 - IV° trav.
84025 EBOLI (SA)

legustosetradizioni@gmail.com
www.legustosetradizioni.com



INFO:
392 2992759
340 2411685
0828 1992967