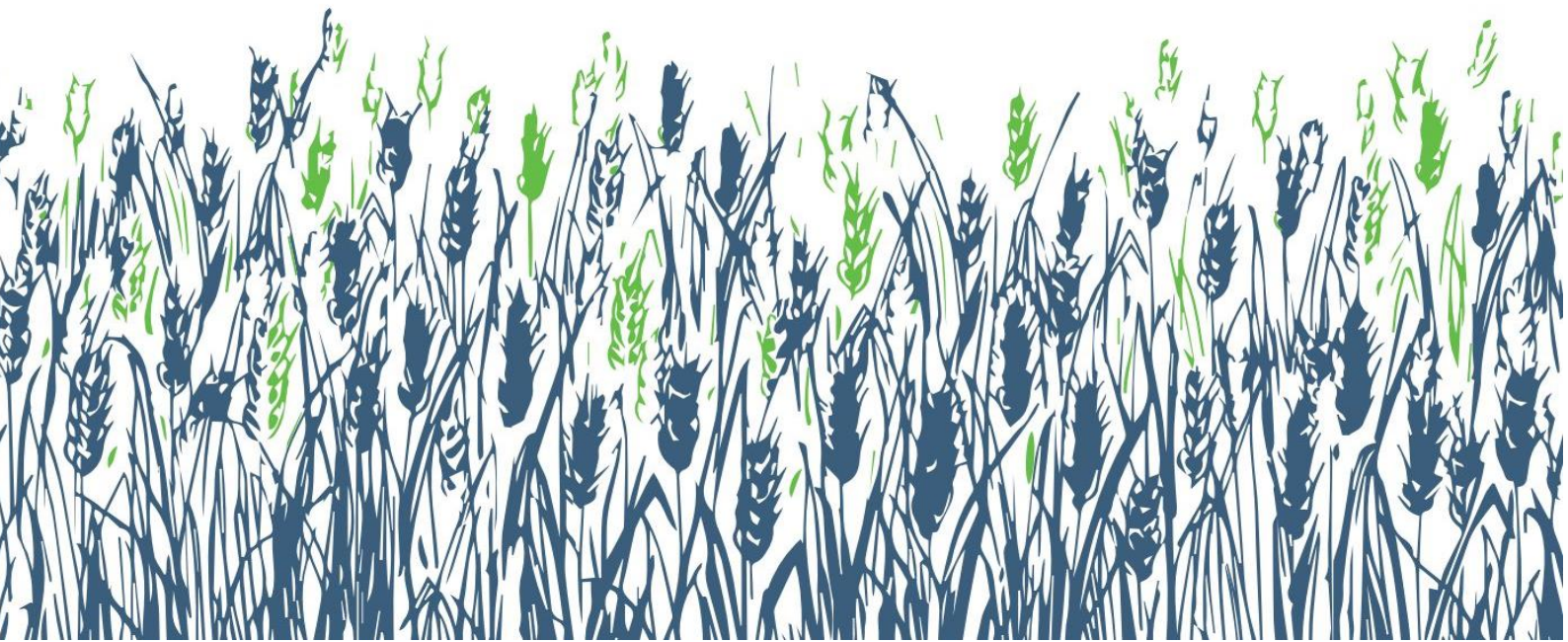


# CATALOGO PRODOTTI 2023



BECAUSE WE BELIEVE IN NATURE



## *Chi Siamo*

L'azienda agricola **AlpBerries di Giacomelli Michele** nasce nel 2016 con la volontà di coltivare piante di piccoli frutti adottando i canoni dell'*Agricoltura Biologica*.

Seguire le orme di famiglia, guardando al futuro ed al rispetto della natura, è stato il principio che mi ha spinto, all'età di 20 anni, ad intraprendere la strada dell'agricoltura. *“Sono convinto che il futuro sia nelle mani dei giovani e di tutti coloro che si sentano sensibili ai temi ambientali e naturali.”*

Per questo motivo l'azienda ha mosso i primi passi con la coltivazione di piante di piccoli frutti che NON prevedesse l'utilizzo di pesticidi, per poi iniziare, dopo un paio di anni, con la produzione di trasformati. Appoggiandosi inizialmente ad altre realtà presenti sul territorio Trentino, dai piccoli frutti coltivati sono stati così prodotti nettari, sciroppi e confetture. La continua voglia di crescere e di sperimentare hanno portato alla coltivazione di grani antichi quali farro, orzo, segale, avena, grano saraceno, canapa e girasole da cui poter ottenere gli olii e le farine più pregiate. Con il passare degli anni la passione per il mondo dei trasformati (dolci e successivamente salati) e la coltivazione di cereali ha quindi preso il sopravvento facendo nascere e concretizzare un progetto molto ambizioso: *la realizzazione di un proprio laboratorio di trasformazione*. Dopo 2 anni di progetti e sogni, finalmente a gennaio 2022 sono iniziati i lavori per la costruzione del laboratorio e dell'annesso punto vendita, i quali vedranno l'inaugurazione ufficiale nella primavera 2024. Grazie a questo progetto i nostri prodotti sono marchiati **100% AlpBerries**. Il laboratorio è organizzato in maniera tale da poter lavorare tutte le colture coltivate, riuscendo così a rendere completamente autonoma l'azienda nel settore della trasformazione.

Vi invitiamo a farci visita per scoprire la nostra realtà e a seguirci sui social per rimanere connessi con noi e scoprire molte altre novità che il 2024 ci/vi riserverà.

Un caro saluto,  
*Giacomelli Michele*

# Indice

Chi Siamo .....	2
Le nostre Confetture Extra .....	4
I nostri Nettari di Frutta .....	5
I nostri sciroppi di frutta.....	6
Il nostro Miele Non Miele .....	7
I nostri Preparati per Dolci .....	8
I nostri Ortaggi in Agrodolce .....	9
I nostri Sott'olio.....	10
Le nostre Farine .....	11
I nostri Cereali .....	12
La nostra Pasta Secca.....	13
I nostri Sughii Vegetali.....	14
Le nostre Salse .....	15
Le nostre Vellutate .....	16
La nostra Peperonata .....	17
La nostra Passata di Pomodoro .....	18
Si preparano su ordinazione cesti/borse/scatole regalo* con la massima personalizzazione .....	19
Contatti .....	20



# Le nostre Confetture Extra

## Conosci la differenza tra marmellata, confettura e confettura extra?

Entrambe le preparazioni hanno bisogno di frutta e zucchero per essere prodotte, la differenza sta nel tipo e nella quantità di frutta utilizzata.

La marmellata è un prodotto fatto esclusivamente di agrumi. Contiene sia la polpa che la scorza dell'agrume.

La **confettura** invece è il prodotto che contiene purea di tutti gli altri tipi di frutta. Può contenere pezzi di frutta, ma la consistenza generale del prodotto è piuttosto liscia e spalmabile.

La differenza tra confettura e **confettura extra** sta nella percentuale di frutta utilizzata per la loro produzione: nella confettura extra è in quantità maggiori rispetto alla confettura.



Confettura  
extra di More  
200 g

Confettura extra  
di Zucca e Pere  
200 g

## Come viene prodotta la nostra confettura extra?

Partiamo dalla frutta fresca e lavata che viene ridotta in purea. Grazie al vuoto combinato col il calore la purea viene portata ad ebollizione a bassa temperatura mantenendo integri i nutrienti ed eliminando gran parte dell'acqua, concentrando così il prodotto e addensandolo: non vengono quindi utilizzate pectine o addensanti. Il passo successivo è l'aggiunta dello zucchero di canna, invasettare e pastorizzare il prodotto.



Confettura extra  
di Lamponi  
200 g



Confettura extra di  
Fragola e Aronia  
200 g



Confettura extra  
di Frutti di Bosco  
200 g

## *I nostri Nettari di Frutta*

### Conosci la differenza tra succo, nettare e bevanda a base di frutta?

Il succo è ottenuto dalla spremitura della frutta ed è composto al 100% da questa.

Il **nettare** invece si ottiene unendo la purea di frutta all'acqua ed allo zucchero o miele.

Tutto ciò che normalmente chiamiamo succo si riferisce invece alla bevanda a base di frutta alla quale vengono aggiunti zuccheri, aromi, vitamine ed altri composti.

### Come viene prodotto il nostro nettare?

Partiamo dalla frutta fresca e lavata che viene ridotta in purea. A questa viene aggiunta l'acqua e lo zucchero di canna. Successivamente il prodotto viene imbottigliato e pastorizzato.



Nettare di  
Ribes Rosso

500 ml  
200 ml



Nettare di Mirtillo  
Siberiano

200 ml



Nettare di  
Lamponi

200 ml  
500 ml



Nettare di More

200 ml  
500 ml

# I nostri sciroppi di frutta

## E lo sciroppo cosa è?

Lo **sciroppo** è un prodotto a base di purea di frutta (minimo 65%) e zucchero. Per essere consumato deve essere diluito con acqua in proporzione variabile in base alla tipologia di sciroppo e alle preferenze personali.

## Come viene prodotto il nostro sciroppo?

Partiamo dalla frutta fresca e lavata che viene ridotta in purea, a questa viene aggiunto dello zucchero di canna. Il prodotto viene imbottigliato e successivamente pastorizzato.



Sciroppo di  
Ribes rosso  
500 ml

Sciroppo di  
Aronia  
500 ml

Sciroppo di  
Lamponi  
500 ml

Sciroppo di fiori  
di Sambuco  
500 ml

Sciroppo di  
Ribes Nero  
500 ml

# Il nostro Miele Non Miele

## Che cosa è il miele Non Miele?

Il nostro **miele** viene considerato "vegano" perché non è prodotto dalle api ma dall'infusione dei fiori di tarassaco in acqua. Questo miele può essere utilizzato per la produzione di torte ed in moltissime altre ricette senza distinzione dal miele che tutti noi conosciamo.

## Come viene prodotto il nostro miele?

Il primo passo è una lunga infusione dei fiori di Tarassaco in acqua.

L'infuso viene poi filtrato per renderlo limpido e privo di impurità. Successivamente il liquido viene concentrato utilizzando la combinazione vuoto - calore, permettendo così di rimuovere l'acqua in eccesso e di addensare il prodotto. Viene poi aggiunto lo zucchero di canna, invasato e pastorizzato.



Miele non miele di  
Tarassaco  
245 g

## *I nostri Preparati*

### Che cosa sono?

Siete alla ricerca di un'ottima idea regalo per gli amanti dei fornelli e non? Provate i nostri preparati, basterà aggiungere pochi e semplici ingredienti, seguire la ricetta presente in etichetta e gustare così ottimi **Cookies ai Mirtilli Rossi e Cioccolato**, **Muffin alle Gocce di Cioccolato** e il nostro **Mix di farine per Pane Multicereale con semi di girasole, zucca e sesamo!**



Preparato per  
Cookies ai Mirtilli Rossi  
e Cioccolato

Preparato per Muffin  
alle Gocce di  
Cioccolato

Preparato per Pane  
Multicereale con  
semi



# I nostri Ortaggi in Agrodolce

## Cosa significa Agrodolce?

L'**agrodolce** è una tecnica di conservazione che si utilizza da moltissimi anni. Questa tecnica combina l'acidità dell'aceto con la dolcezza dello zucchero, da qui proprio il nome. Gli ortaggi in agrodolce vengono serviti come antipasto o come accompagnamento ai secondi piatti.

## Come vengono prodotti i nostri Agrodolce?

Vengono utilizzati gli ortaggi freschi di nostra produzione, i quali una volta selezionati e puliti vengono tagliati in pezzi, scottati in aceto, sistemati nei vasetti e ricoperti da una miscela di acqua, aceto di mela, zucchero di canna e sale. I vasetti vengono poi pastorizzati.



Giardiniera in Agrodolce

Peso totale 580 g

Peso sgocciolato 450 g



Peperoni in Agrodolce

Peso totale 370 g

Peso sgocciolato 220 g



Cetriolini in Agrodolce

Peso totale 430 g

Peso sgocciolato 210 g



Zucchine in Agrodolce

Peso totale 490 g

Peso sgocciolato 290 g

# I nostri Sott'olio

## E sottolio cosa significa?

Anche il **sottolio** è una tecnica di conservazione degli alimenti utilizzata da molti anni. La differenza con l'agrodolce sta nell'assenza dell'aceto. Anche i prodotti sottolio vengono serviti come antipasto o come contorno.



Peperoncini  
Ripieni Sott'olio

Peso totale 380 g

Peso sgocciolato  
250 g



Peperoncini  
Vegetariani  
Ripieni Sott'olio

Peso totale 380 g

Peso sgocciolato  
250 g

## Come vengono prodotti i nostri Agrodolce?

Vengono utilizzati gli ortaggi freschi di nostra produzione, i quali una volta selezionati e puliti vengono scottati in aceto.

Successivamente, gli ortaggi vengono sistemati nei vasetti, ricoperti con olio EVO e di semi di Girasole e pastorizzati.



**IN ARRIVO  
FINOCCHI  
SOTT'OLIO**

Radicchio  
Sott'olio

Peso totale  
330 g

Peso  
sgocciolato  
300 g



Cuori di  
Radicchio  
sott'olio

Peso totale  
370 g

Peso  
sgocciolato  
280 g

## Le nostre Farine

### Farina di Grano Tenero tipo 2, farina di Farro, farina di Segale e farina di Mais da Polenta... le conosci tutte?

La **Farina di Grano Tenero tipo 2** viene utilizzata per creare molti lievitati come pizza e focacce ma anche torte e biscotti. Anche la **Farina Di Farro** può essere utilizzata in molte ricette, principalmente dolci, come biscotti e torte. La **farina di Segale** è invece uno degli ingredienti principali del pane nero. Infine, la **Farina di Mais** viene utilizzata per la produzione della nostra amata polenta trentina ma anche come ingrediente per impasti di pane, pizza e grissini.

### Come vengono prodotte le nostre farine?

I cereali coltivati in azienda, dopo la trebbiatura, vengono lasciati essiccare naturalmente al sole. Successivamente, vengono macinati lentamente nel nostro mulino a pietra preservando così i profumi e le proprietà dei diversi cereali.



Farina di Grano  
Tenero di tipo 2

1000 g

Farina di Mais  
da Polenta

1000 g

Farina di Segale

500 g

Farina di Farro

500 g

# I nostri Cereali

## Zuppa d'Orzo o Insalata di Farro?

Con l'inverno dietro l'angolo chi non ama una bella zuppa calda di verdure? Aggiungi il nostro **Orzo perlato** per renderla ancora più gustosa! Assapora anche in nostro **Farro perlato** creando un'insalata con tutto ciò che più ti piace!

## Come vengono prodotti i nostri cereali perlati?

I cereali dopo essere stati trebbiati vengono ventilati per eliminare le impurità; successivamente affrontano una prima fase di decorticatura utile a eliminare la glumella che avvolge il chicco.

Con la perlatura viene poi rimosso qualche decimo di millimetro di crusca rendendo il chicco più "morbido" e riducendo così i tempi di cottura.



Orzo Perlato

500 g

**IN ARRIVO  
FARRO  
PERLATO!**

# La nostra Pasta Secca

## Chi non ama la pasta?

Per la produzione della pasta partiamo dalla coltivazione del Grano Duro, successiva macinazione a pietra per l'ottenimento della semola e infine la pastificazione. L'intera filiera viene eseguita da noi. Vengono prodotti diversi formati a seconda della trafila utilizzata: dalle tagliatelle ai maccheroni, dalle rustiche alle caserecce. Gli impasti sono diversi tra loro: ci sono **le Caserecce** prodotte con la semola di grano duro al 100%, i **Maccheroni** di farina di farro al 100% ed infine **le Rustiche** con farina di semola di grano duro e farina di Canapa anche questa di nostra produzione. Che aspetti, non vuoi assaggiarla?

## Come viene prodotta la nostra pasta?

Dopo aver ridotto il Grano Duro in semola questa viene unita all'acqua e mescolata per bene. L'impasto viene poi trafilato al bronzo e la pasta così ottenuta essiccata per circa 30 ore a bassa temperatura.



### Le rustiche

Pasta di semola di grano duro e  
**Canapa**

500 g



### Maccheroni

Pasta di **Farro**

500 g



### Le Caserecce

Pasta di Semola di Grano  
Duro

500 g

## *I nostri Sughi Vegetali*

### **Non sai con cosa mangiare la nostra pasta, ti diamo noi un suggerimento!**

Avete mai provato il **Pesto di Radicchio**? Racchiude tutto il sapore del radicchio arricchito con mandorle, noci, olio EVO e formaggio Trentingrana. Ottimo come condimento per la nostra pasta, ma perché non provarlo su dei crostini di pane durante l'aperitivo? Ed il **Pesto di Cavolfiori**? Prodotto con gli stessi ingredienti e da gustare nello stesso modo. Provali entrambi! E poi c'è il **Ragù dell'orto**, prodotto con la verdura fresca di stagione! Non può mancare la salsa piccante



Pesto di  
Radicchio  
220 g, € 6.50

### **Come vengono prodotti i nostri pesti?**

Partiamo dalla verdura fresca e pulita che viene tagliata in pezzetti e frullata, a questa viene aggiunto l'olio EVO, le mandorle, le noci ed il Trentingrana. Il prodotto viene invasettato e successivamente sterilizzato.

Per il ragù invece la verdura viene tagliata in pezzettoni e successivamente aggiunta al soffritto di cipolle. Viene poi addizionata poi la nostra passata di pomodoro, invasettato il prodotto e pastorizzato.

Per la Red Hot Chili AlpBerries utilizziamo i nostri peperoncini piccanti per creare una salsa ottima da accompagnare ad un aperitivo o per condire la pasta.



Ragù Vegetale  
200 g



Red Hot Chili  
AlpBerries  
200 g



Pesto di Cavolfiore  
120 g

## Le nostre Salse

### È ora dell'aperitivo?

Accompagna il tuo aperitivo con dei crostini di pane farcito con la nostra **Tartare di Cetriolini** e la nostra **Crema di Peperoni**. Aggiungi dei salumi, qualche pezzo di formaggio e la nostra **Confettura Extra di Fragole e Peperoni** ed avrai conquistato i tuoi ospiti! Non possono poi mancare delle patatine da gustare con il nostro **Ketchup di Peperoni**!

### Come vengono prodotte le nostre salse?

La confettura extra di fragole e peperoni viene prodotta come le nostre confetture dolci.

Per le tartare di cetriolini invece vengono tritati i cetriolini freschi, aggiunto l'olio EVO, sale e zucchero di canna e un pizzico di Maggiorana.

La Crema di Peperoni e Rosmarino viene prodotta macinando i peperoni ed infine aggiungendo il rosmarino.

Prova, inoltre, il nostro Ketchup di Peperoni prodotto semplicemente con peperoni, aceto di mele e zucchero di canna.



Ketchup di Peperoni

120 g



Tartare di Cetriolini

200 g



Confettura extra di  
Fragole e Peperoni

220 g



Crema di Peperoni e  
Rosmarino

200 g

## Le nostre Vellutate

### **Non sai cosa mangiare a cena? Oggi cuciniamo noi!**

Assapora le nostre **Vellutate** già pronte, ricche di sapori! È possibile scegliere tra zucca e patate o porri e patate, oppure provarle entrambe! Vi basterà scaldarle in un padellino con un po' di brodo ed ecco fatto, cena pronta!

### **Come vengono prodotte le nostre vellutate?**

Partiamo con il soffritto di cipolla ed aggiungiamo un poco alla volta gli ortaggi macinati facendoli cuocere molto lentamente per amalgamare sapori e profumi. Aggiungiamo sale ed olio e qualche spezia e la vellutata è pronta. Dopo averla invasettata pastorizziamo i vasetti. Ingredienti semplici come appena fatta in casa!



Vellutata di Porro

560 g



Vellutata di Zucca

560 g



# La nostra Peperonata

## La ricetta della nonna, così come piace a noi!

Peperoni, pomodoro, basilico fresco e cipolle! Ecco gli ingredienti che compongono la nostra super **Peperonata**! Scaldala in un pentolino ed assaporala con della polenta, rigorosamente prodotta con la nostra farina di Mais!

## Come viene prodotta la peperonata?

Partiamo dai peperoni freschi i quali dopo essere stati accuratamente lavati e selezionati vengono tagliati in pezzetti e cotti assieme alla nostra passata di pomodoro. Vengono poi aggiunti solo sale, pepe, basilico fresco e un filo d'olio EVO. Il tutto viene poi riposto nei vasi e pastorizzato.



Peperonata

550 g

**IN ARRIVO  
CRAUTI!**

# La nostra Passata di Pomodoro

## Questa sera pizza? Pasta? Il sugo te lo diamo noi!

Prodotto 100% di pomodori da noi coltivati, senza aggiunta di sale proprio per gustarla come vuoi tu! Utilizzala sulla pizza, per il sugo della pasta e per tutte le tue ricette preferite!



Passata di Pomodoro

500 g

## Come viene prodotta la nostra passata di pomodoro?

Scottiamo in acqua i pomodori freschi e puliti, utilizziamo la passatrice per ridurli in purea e eliminare così buccia e semi dei pomodori. Il prodotto viene poi invasettato e pastorizzato.

*Si preparano su ordinazione  
cesti/borse/scatole regalo\* con la massima  
personalizzazione*

*Ecco alcuni esempi preparati gli anni precedenti:*



## Contatti

*Vi invitiamo a venirci a trovare nel nostro nuovo punto vendita per scoprire tante altre novità e prodotti!*



Via Nogarole 6, Altopiano della Vigolana 38049 (TN), (fraz. Vigolo Vattaro)

### **Contatti:**

Michele Giacomelli

+39 3409962913

[alpberries@gmail.com](mailto:alpberries@gmail.com)

