



Agricoltura tradizionale naturale

## Legumi *cottoi*, farine e grani antichi

*“Ecco, io vi do tutte le erbe che fanno il seme,  
tutti gli alberi da frutta che producono semi,  
così avrete il vostro cibo”*

**Genesi**

L'azienda agricola “Terre Paduli” nasce a Nardò, nella provincia di Lecce, nel 2012. Coltiviamo legumi e grani tradizionali senza l'utilizzo di chimica da sintesi, mantenendoli sani e ricchi di proprietà nutraceutiche. Biologico? No, più che biologico! Le antiche terre nere “misto limoso” di origini alluvionali delle contrade Paduli in agro di Nardò garantiscono un'ottima facilità di cottura come le fave locali con buccia, lenticchie mignon “chiare e scure” e pregiate varietà tradizionali di ceci: il *Cece rosso liscio* e il *Cece nero liscio* di Cassano Murge (puliti a mano e dal gusto unico), ceci misti “multicolore” e il rinomato *Cece di Nardò*, nel 2017 riconosciuto dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali come Prodotto Agroalimentare Tradizionale (PAT).

Dal 2019 “Terre Paduli” sperimenta anche altre varietà di legumi autoctoni, come il Pisello Riccio di Sannicola, la Cicerchia locale e multicolore. L'obiettivo è di riportare alla coltivazione naturale-biologica come avveniva in passato, una missione non semplice viste le difficoltà di produrre senza l'utilizzo della chimica.

La semina non intensiva e manuale dei legumi permette la piena maturazione della granella, anche non utilizzando irrigazione, perché si coltiva senza acqua. La fase della raccolta, operazione anch'essa eseguita con antiche trebbie o a mano, avviene solo quando la pianta è totalmente secca, ossia quando ha completato il suo ciclo vegetativo, cosa che non può avvenire in altri territori dove le piante rimangono sempre verdi se non si usano i diserbanti. Naturale è anche il metodo di conservazione, che esclude solfiti e conservanti artificiali, sostituiti da spezie ad azione repellente come alloro, lentisco, foglie di noci. “Terre Paduli” coltiva anche grani antichi tradizionali, coltivati fino agli anni '50 trasformandoli in farine integrali molite a pietra, ossia la molitura a freddo, che permette di mantenere i principi nutrizionali di farine ricche di fibre, vitamine e minerali.

**I nostri legumi:** Cece di Nardò, Cece nero rugoso, Cece liscio rosso varietà Cassano Murge, Cece Nero liscio var. Cassano Murge, Fave secche sempreverdi, Fagiolo piattello di Terra d'Otranto, Lenticchia scura mignon tipo Ustica, Lenticchie chiare var. Colfiorito, farro dicocco in semi per zuppe.

**I grani tradizionali hanno un nome antico:** Senatore Cappelli, Saragolla lucana, Timilia (grano siciliano coltivato anticamente anche in Puglia con il nome storico *Riminia*), Farro dicocco, Orzo.

**I nostri tradizionali grani teneri:** Grano tenero Gentil rosso, Grano tenero Majorca.

#legumi

#agricoltura organica rigenerativa

#ecotipilocali

#antichevarietà

#ridottolavorazionidellaterra

#zerochimica

---

**Azienda Agricola "Terre Paduli" di Gianni Casaluce**

sede legale: Via Boselli 18 – 73048 Nardò (Le)

contrada Paduli

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

320/4277300

### **Dettaglio prodotti**

*Cece rosso liscio* e il *Cece nero liscio* di Cassano Murge, Ceci misti "multicolore", *Cece di Nardò*; fave antiche con buccia; lenticchie mignon "chiare e scure"; Pisello Riccio di Sannicola; Cicerchia locale e multicolore.

### **Grani antichi**

"Terre Paduli" ha recuperato e coltiva grani antichi tradizionali, coltivati fino agli anni '50 trasformandoli in farine integrali molite a pietra, che permette di mantenere i principi nutrizionali di farine ricche di fibre, vitamine e minerali. I grani tradizionali coltivati in tutta Italia ormai sostituiti da grani più moderni, negli ultimi anni sono oggetto di recupero da parte di piccoli produttori. Nella nostra azienda si producono sette varietà diverse in gusto, sapore e proprietà:

Senatore Cappelli, Timilia, Saragolla lucano, Farro dicocco, orzo popolazione evolutiva, Maiorca, Gentil Rosso, Furat.

### **Introduzione prodotti trasformati**

Tutti i nostri prodotti sono trasformati da piccolissimi artigiani locali (mulini, pastifici, tarallifici, panifici) distanti al massimo 40 chilometri. Questo permette di seguire tutte le antiche tecniche di lavorazioni e tutto è trasformato con un miscuglio di nostre farine di grani tradizionali per rendere il prodotto unico e non ripetibile. Tradizione unita a importanti innovazioni (sanificazione del grano a freddo a meno 18 ed essiccazione della pasta a bassissime temperature. Si parte dal mulino a pietra ottenendo farine non raffinate ricche di nutrienti. Frise, friselline, tarallini, biscotti, pasta.

### **Prodotti da forno**

Tarallini (grano tenero maiorca e altri miscugli e differenti sapori: finocchietto, curcuma, olio d'oliva), tronchetti rustici (olio di oliva), frise cotte al forno a legna, friselline di farro, biscotti, cookies al cioccolato, biscotti con mandorle.

### **Pasta**

Ci piace chiamarla pasta artigianale agricola. Non possediamo un pastificio ma le nostre farine sono 100% Terre paduli, i formati disponibili sono: tradizionali:

orecchiette, maritati, maccheroncini, corte caserecce, paccheri, sagne corte, spaghetti, fusilli.