BRIGANTI ETICI

PASSO LADRO

DAL 2020



LA NOSTRA STORIA

I nostri prodotti nascono nella Val di Noto, nei 50 ettari della contrada Passo Ladro, tra Noto e Siracusa. **La ccontrada nell'800 prese il nome di "Passu Latru"** per la presenza di numerosi briganti che, nei secoli passati, erano soliti depredare queste terre.

Oggi i **briganti etici** sono coloro che proprio lì, nel cuore di Passo Ladro, combattono per salvare quelle stesse terre, intrise di storie e tradizione, dall'abbandono e dall'inquinamento, dando vita a prodotti genuini per rendere il biologico un prodotto per tutti.

BIO E GIOVANI DAL 2020

Dopo aver riunito i giovani agricoltori li abbiamo seguiti nel complesso procedimento per ottenere le certificazioni bio. Li tuteliamo dalle cattive stagioni, ripopolando terre incolte da decenni. Vogliamo riaccendere il futuro dell'agricoltura siciliana.

BRIGANTE ETICO

/bri.gan.te/ /è.ti.co/
Abbecedario di Passo Ladro

"Chiunque si prenda la responsabilità di una causa comune e la faccia sua agendo con coraggio, dedizione, determinazione, voglia di mettersi in gioco e purezza d'animo"



I NOSTRI OBIETTIVI

Passo Ladro è una realtà imprenditoriale etica: coltiviamo e spediamo **l'eccellenza Bio italiana, restituendo dignità e prospettive al mestiere dell'agricoltore.** La nostra realtà nasce dalla storia di un ritorno alle origini, in Val di Noto, nelle campagne di un'antica masseria, Dimora delle Balze, dove 50 ettari di terreno sono rimasti vergini poiché i contadini si sono da sempre rifiutati di avvelenare le terre con concimi chimici.

Per garantire l'eccellenza dei nostri prodotti biologici, **monitoriamo l'intera filiera produttiva** sposando la tradizione agricola di Sicilia all'esperienza dei migliori tecnici agronomi. I nostri prodotti vengono raccolti al loro perfetto stadio di maturazione, nel rispetto del loro ciclo di vita naturale senza l'utilizzo di prodotti chimici.

IL VERO BIO
IL BIO DI TUTTI

"Il più piccolo stimolo all'acqua, sia esso un sassolino o un bambino che schizza l'acqua sulla riva, colpisce tutto l'oceano" - Yoko Ono.

Allo stesso modo l'obiettivo di Passo Ladro è quello di **avere un impatto sulle persone e sull'ambiente.** Spiegare il vero biologico come **stile di vita sano che rispetta i cicli di vita naturali dei frutti della terra, facendo così del bene a noi stessi e al nostro pianeta.**

Cibi biologici garantiti al 100%
A garanzia di esclusivi alimenti bio, Passo Ladro vanta la certificazione Bioagricert fondamentale per poter ottenere la classificazione "BIO".



BIOLOGICO
Rispettiamo la normativa europea di produzione biologica, seguendo i sistemi e i cicli della natura. I nostri processi di produzione e i lavori al terreno assicurano la sostenibilità del posto, senza usare organismi geneticamente modificati (OGM).

AGRICOLTORI A 360°
Non esternalizziamo nessun processo, tranne il servizio di trasporto. In questo modo assicuriamo la qualità e attenzione al minimo dettaglio.

SENZA PESTICIDI
Non applichiamo nessun trattamento pesticida. Per il controllo degli insetti dannosi utilizziamo oli essenziali mentre per le erbe adoperiamo mezzi meccanici permettendo che crescano piante per ospitare ed attrarre insetti e mantenere la fauna in equilibrio.

IN CONVERSIONE BIODINAMICA
Abbiamo iniziato il processo per certificarsi con il marchio Demeter di Agricoltura Biodinamica. Gli agricoltori biodinamici restituiscono alla terra più di quello che consumano quando coltivano e allevano, perché lavorano con l'energia vitale della natura e non solo con le necessità materiali.

SENZA PLASTICA E BPA
I nostri imballaggi non contengono plastica e BPA (Bisphenol-A). Per l'invio dei nostri prodotti utilizziamo materiali riciclati o biodegradabili.

COMPOSTA DI POMODORINO CILIEGINO

DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
Questa composta è il segreto per avere sempre il sapore dei pomodorini pronti, anche quando l'estate sarà solo un ricordo. Creata mescolando pomodori con zenzero e zucchero, risulta davvero vesatile! Lascia che il suo gusto stuzzichi il tuo palato in ogni occasione: puoi servirlo con un piatto di formaggio o come una crema speciale con il pane alla fine del pasto.

INGREDIENTI
*pomodoro ciliegino 84,07%, *zucchero di canna 12,39%, *succo di limone, *basilico, *zenzero 0.0003%, sale. *Da agricoltura biologica.



200g



CAPONATA

DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
È il simbolo della Sicilia nel mondo, il trionfo di sua maestà la “melenzana” che noi non friggiamo ma passiamo in forno. Rispettando poi con il taglio la forma degli ortaggi e le consistenze attraverso la cottura, diamo vita alla nostra caponata che lo chef ama definire “da boccone”. Perché? Assaggiatene un cucchiaio e poi ci direte.

INGREDIENTI
*melanzane, *passata di pomodoro (pomodoro, sale), *peperoni, *zucchine, *aceto di vino, *olio extra vergine d’oliva, *cipolla, *basilico, *carote, *sedano, *olive verdi, *pinoli, *uvetta, sale, *pepe nero. *Da agricoltura biologica.



320g



POMORODO CILIEGINO AL NATURALE

DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
Profumato e dal sapore unico il pomodoro ciliegino al naturale è perfetto per ogni preparazione: dal gustoso sugo fatto in casa, al condimento di secondi piatti o più semplicemente per preparare gustose torte salate.

INGREDIENTI
*pomodoro ciliegino intero, sale. *Da agricoltura biologica.



200g



CIPOLLA IN AGRODOLCE

DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
La Sicilia è stata da sempre terra ricca di cipolle. Il nostro chef, partendo da una ricetta tipica di Giarratana, lascia a scaricare l'acqua di vegetazione prima di cuocerla in agrodolce. Questo permette alla cipolla di rimanere morbida e delicata, oltre che molto digeribile. Con la carne, il pesce, in insalata, su una bruschetta: un prodotto davvero versatile!

INGREDIENTI
*cipolle 63%, acqua, *aceto di vino, sale, *zucchero di canna. *Da agricoltura biologica.



200g



CREMA DI PEPERONI IN AGRODOLCE

DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
Come ereditato dai governanti arabi, la salsa in agrodolce è diventata una pietra miliare della cucina siciliana. I nostri dolci peperoni biologici, incontrano il sapore aspro dell'aceto e insieme danno vita a una deliziosa crema: non hai mai assaggiato niente di simile prima d'ora! preparati per un intero mix di sapori in un solo boccone.

INGREDIENTI
*peperoni 83,47%, *cipolla, *pomodoro, *olio extra vergine di oliva, *zucchero di canna, *aceto, sale. *Da agricoltura biologica.



200g



PESTO DI MELANZANE E MANDORLE

DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
Per trasformarla, “la melenzana” viene raccolta e passata in forno. Successivamente ne viene scavata la polpa e se ne rimuovono la pelle e i semi. Solo a questo punto la nostra melanzana è pronta per diventare pesto: con aglio, con pepe nero, con mandorle e olio extra vergine d’oliva.

INGREDIENTI
*melanzane 80%, *olio extra vergine d’oliva, *mandorle 5%, sale, *aglio, *pepe nero. *Da agricoltura biologica.



200g



PESTO ALLA TRAPANESE

DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
Il pesto alla trapanese è una delle bandiere di Trapani, eccellenza della nostra terra. È l'incontro tra il pomodoro e il basilico con l'olio evo, l'aglio siciliano e la mandorla. Il nostro pesto alla trapanese è fatto al mortaio e ricorda le passeggiate al mare per il suo gusto fresco e al tempo stesso intenso.

INGREDIENTI
*pomodoro, *mandorle, *basilico, *olio extra vergine d'oliva, sale, *aglio.
*Da agricoltura biologica.



200g



PESTO DI ZUCCHINE

DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
Le nostre zucchine sono ortaggi estremamente versatili e sono ottime per ottenere i nostri pesti, con o senza aglio. Dopo aver cotto questi ortaggi al forno il tempo necessario tale da non alterarne le proprietà organolettiche, il pesto nasce quasi da sé. Il risultato? Prodotti ottimi per condire al meglio le vostre paste.

INGREDIENTI
*zucchine 88%, *olio extravergine d'oliva, *aceto di vino, *pinoli, *basilico, sale, *aglio 0.3%, *pepe nero. *Da agricoltura biologica.



200g



OLIO EVO BIO BIANCOLILLA

DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
La varietà di olio Biancolilla è una delle più antiche utilizzate in Sicilia. Viene ottenuto dalla prima spremitura a freddo delle olive e non viene filtrato. La raccolta avviene a fine ottobre mediante la brucatura manuale con pettini e la molitura avviene entro le 12 ore successive. Questa lavorazione garantisce il sapore autentico e unico dell'olio, che è un ingrediente essenziale nella cucina tradizionale e moderna. Il suo sapore delicato si abbina perfettamente al pesce, al sushi e alle verdure crude.

Formato disponibile: 250ml / 500 ml



OLIO EVO BIO
MORESCA

DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
L'olio extra vergine di oliva monocultivar Moresca ha un sapore delicato e viene prodotto dalla cultivar Moresca rendendolo una varietà molto apprezzata.
Le olive vengono raccolte ad ottobre e l'olio viene estratto a freddo attraverso un ciclo continuo a due fasi. Il fruttato dell'olio ha un aroma delicato che si percepisce all'olfatto e al gusto.

Formato disponibile: 250ml / 500 ml



www.passoladro.it
IG: passoladro