

CHI SIAMO

Nei boschi di Guardia dei Lombardi, uno tra i paesi dell'Alta Irpinia più alti, dove a mille metri d'altezza la fauna e la flora si offrono ancora incontaminate, prende vita la passione di Agostino Di Biasi. Una passione che riguarda ciò che oggi è ancora uno dei pochi valori intramontabili nella vita di alcuni coraggiosi: è l'amore per la terra e, in particolare, per la coltivazione dei funghi.

La storia di Terrachiana è ancora breve, ma Agostino è un giovane fungicoltore con le idee ambiziose e i nervi saldi. Così, ha saputo gestire le proprie emozioni lungo un cammino fatto di piccole grandi azioni quotidiane, come lo sono i suoi rispettosi e originali metodi di coltivazione.

È proprio nel bosco, 'ngimma a Li Chiani a più di 900 m d'altezza, dove la terra è scura e ricca di humus, che inizia il percorso di Terrachiana. Un lavoro che si muove in simbiosi con la natura, ricco di tante meticolose e pazienti azioni che permettono ai funghi di crescere spontaneamente e senza artifici così da far arrivare nelle vostre case e sulle vostre tavole dei cardoncelli più profumati e dalla consistenza diversa. Questo accade solo grazie all'accortezza dei nostri esperti coltivatori, che custodiscono i segreti e le tecniche nel rispetto della genuinità del prodotto.

www.terrachiana.it



TERRACHIANA
AZIENDA AGRICOLA DI BIASI

AZIENDA AGRICOLA DI BIASI

contrada mattine 45/A
83040 Guardia dei Lombardi | Av
Cell. +39 349 5608076

P.Iva: 02517400640

Web: www.terrachiana.it
Mail: info@terrachiana.it
 

Designed by  www.e-direct.it



TERRACHIANA
AZIENDA AGRICOLA DI BIASI

MADE IN IRPINIA



LA COLTIVAZIONE NEL BOSCO

A rendere unica l'Azienda Agricola Terrachiana sono i funghi cardoncelli prodotti direttamente nel bosco, dove essi crescono spontaneamente e l'intervento dell'uomo non è mai forzato, ma avviene sempre in maniera sapiente e rispettosa dell'ecosistema boschivo.

Il territorio di Guardia dei Lombardi è storicamente rinomato per la consistente e spontanea presenza di funghi, dovuta anche alle ideali proprietà organiche del terreno, dove le sterminate distese boschive di tanti secoli fa hanno lasciato in eredità una consistente presenza di humus.

I funghi Terrachiana sono il prodotto di un perfetto equilibrio naturale, che nei boschi si può ottenere solo modulando l'intervento degli agenti atmosferici con le condizioni climatiche, un oculato gioco di forze che deriva dall'esperienza e la passione e dall'impegno con cui curiamo la nostra terra e le nostre tradizioni.



LO CHEF CONSIGLIA

Spaghettoni con funghi cardoncelli

Ingredienti per 4 persone:

320 gr di spaghettoni
300 gr di funghi cardoncelli
sott'olio
1/2 cipolla
1/2 bicchiere di vino bianco
Olio d'oliva
Sale, pepe
Prezzemolo

Procedimento:

Tritare finemente la cipolla.
Pulire i funghi con un panno umido e tagliarli a pezzetti.

Soffriggere la cipolla in una padella con olio d'oliva, poi aggiungere i funghi.
Far rosolare qualche minuto, poi aggiungere il vino e fare sfumare.
Salare, pepare ed aggiungere 2 bicchieri d'acqua.
Far cuocere per 15-20 minuti.

Cuocere la pasta al dente, scolare e far saltare con il condimento aggiungendo del prezzemolo tritato.

Servire calda.



LO CHEF CONSIGLIA

Minuta di Podolica con farcia di patate frantumate alle erbe su letto di funghi cardoncelli e peperoni

Ingredienti per 4 persone:

480 gr di Fesa di vitello podolica
400g di Patate
200 g Funghi cardoncelli
200 g Peperoni rossi
50 g Farina "00
1 dl di Brodo vegetale

30 g di Burro
1 bicchiere di Vino bianco
Aglio a spicchi
Basilico
Olio EVO
Prezzemolo tritato
Rosmarino e salvia
Sale e pepe q.b.

Procedimento:

Affettare la fesa, ricavare 3 fettine a persona e battere legger-mente. Condire la carne con sale, poca farina e cuocere in padella con l'olio e la metà del burro, da entrambi i lati. Scolare i grassi di cottura, unire il restante burro, il vino bian-co, lasciar evaporare, aggiungere il brodo vegetale e lasciar addensare. Ritirare la carne su un vassoio, filtrare il fondo di cottura e tenere in caldo.
In una casseruola lessare le patate con tutta la pelle, scolare, pelare, schiacciare con una forchetta e condire con tutte le erbe aromatiche tritate, il basilico sminuzzato, poco olio, sale, pepe e mescolare accuratamente. Spalmare le fettine di carne con uno strato di farcia alto circa un centimetro, ripetere l'operazione chiudendo con l'ultima fettina, lasciar rassodare in frigorifero e, poi, dividere in due mezzelune con un coltellino affilato. A parte pulire i peperoni, lavare, tagliare grossolanamente, saltare in padella con olio e aglio a fiamma bassa. Ritirare i peperoni e nello stesso olio saltare i funghi prima lavati, affet-tati; regolare il gusto con sale e pepe.

Assemblaggio del piatto:

Mescolare i funghi con i peperoni, adagiare una cucchiata al centro del piatto, sovrapporre le mezzelune di carne, passare al microonde a media potenza per un minuto, salsare con il fondo e servire.

