

LA MOTTICELLA PAOLO PETRILLI

Lucera (Foggia-Puglia) 

www.lamotticella.com



C'est à Lucera, que se trouve la propriété agricole de la famille Petrilli. Elle a une superficie de 240 hectares, elle date du Xe siècle. Seulement 4 ha sont réservés à la culture artisanale et biologique de trois variétés de tomates anciennes, la San Marzano, la Torre Maggiorese et la Prunilli.

Paolo Petrilli pratique des « vendanges vertes » au mois de mai, la récolte uniquement manuelle se déroule de fin juillet à mi-septembre. Tous les ingrédients utilisés proviennent uniquement du domaine. La transformation des tomates 100% artisanale et manuelle est faite par une trentaine de femmes « casalinghe », les tomates sont pelées à la main. Seule intervention technique « la stérilisation »

Ce que vous devriez savoir au sujet des tomates :

-La plupart des tomates fraîches sont des tomates de serre, même celles en provenance d'Italie. Elles sont cueillies bien avant leur maturité.

-Le goût d'une tomate comme le vin vient du terroir et du moment juste de sa cueillette.

-Les variétés modernes du commerce ont été sélectionnées pour leur productivité et leur tenue physique au transport et non pour leur goût savoureux.

-Les Conserves de tomates, « made in Italy », contiennent de plus en plus de tomates de Chine, il suffit au producteur italien d'emballer les tomates pour obtenir le « made in Italy ».

Depuis 2002, Paolo Petrilli à la « **certification biologique** » pour la « **culture** » et « **la transformation** »

Les tomates de Paolo Petrilli sont utilisées dans les cuisines de chefs italiens et internationaux renommés.



Tomates de pleine terre d'agriculture biologique sans colorant ni conservant

			HTVA	TVAC
Pomodorini Pelati (Petites tomates longues pelées) Pomodorini di Corbara	720 ml	700g	12,50	13,25
Pomodori Pelati (Tomates pelées) Variété ancienne Tomato longue	1062 ml	1kg	7,95	8,43
Pomodori Passati (Tomates passées) 2/3 Tomates Rondes, 1/3 Pomodorini Prunilli	1062 ml	1kg	7,95	8,43