



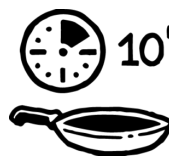
verdure biologiche essiccate



## Verdure in tasca

Secco è una linea di verdure biologiche pronte ad arricchire i tuoi piatti in soli 10 minuti.

Raccogliamo verdure fresche di stagione nei periodi di massima produzione da coltivatori bio locali. Le portiamo nel nostro laboratorio vicino al Lago Trasimeno e le essicchiamo a bassa temperatura con un forno solare. A questo punto le confezioniamo ottenendo varie combinazioni. Le nostre ricette così sono pronte per andare ad arricchire pasta, cereali, frittate, focacce e qualsiasi altro piatto.



Versa il contenuto del  
sacchetto in una  
padella

Aggiungi un mestolo  
d'acqua e un filo d'olio

Cuoci a fuoco lento  
per 10 minuti



RATATOUILLE  
melanzana  
peperone  
cipolla



ZUCCOTTO  
zucca  
pomodoro  
cipolla



SOFFRITTO  
carota  
sedano  
cipolla

---

Il nostro progetto è appena nato e lo stiamo realizzando con i nostri mezzi.

Alla base di tutto c'è l'idea di lavorare le verdure nei periodi dell'anno in cui l'offerta supera la domanda cercando, così, di limitare lo spreco alimentare e di aiutare i produttori locali a smaltire le eccedenze.

L'essiccatore che abbiamo costruito utilizza l'energia del sole per riscaldare l'aria che va a disidratare le verdure a temperature che preservano la maggior parte dei nutrienti.

Il Dipartimento di Agraria dell'Università di Perugia ci ha permesso di realizzare dei test preliminari. I risultati hanno evidenziato che le nostre verdure mantengono un alto livello di sostanze antiossidanti.

Le nostre ricette vogliono essere utili nei momenti in cui si ha poco tempo per cucinare ma non si vuole rinunciare al consumo di verdure.



“La terra, se trattata con amore, riesce ad essere la più generosa delle madri”

## CHI SONO

Secco è un'idea di Davide, un ragazzo che dopo la laurea in Agraria ed aver fatto esperienza in una storica azienda bio, ha deciso di cimentarsi in questa avventura realizzando un laboratorio alimentare dedicato alla disidratazione.

## CONTATTI

[www.seccobio.it](http://www.seccobio.it) - [info@seccobio.it](mailto:info@seccobio.it) - Instagram: secco.bio

Cibo Matto di Sangiovanni Davide | p.iva 03751590542

