

# bpositivo

Via Antonio Lippolis 16, 70014 Conversano (BA)

Produttrice: Teresa Pomo

Contatto telefonico: 3381881505

E-mail: [terrypomo.tp@gmail.com](mailto:terrypomo.tp@gmail.com)

## Presentazione

Il mio progetto prende vita e nuove forme con il mio divenire mamma.

Voglio nutrire i miei figli in modo consapevole, così comincio negli anni a maturare esperienze e studi su una alimentazione sana e naturale per me e la mia famiglia.

La mia curiosità e sete di conoscenza mi porta a sperimentare ogni giorno nuove combinazioni, a trasformare e conservare alimenti accuratamente selezionati e biologici.

Dal 2015, in seguito alla collaborazione con la dottoressa, naturopata e nutrizionista Rosa Angela Racanelli di Bari, produco nel mio laboratorio domestico alimenti funzionali e personalizzati, come il così chiamato "sale di sedano".

Il mio sogno è quello di andare a vivere in campagna, a stretto contatto con la natura per vivere i suoi meravigliosi mutamenti e soprattutto per dedicarmi all'agricoltura sostenibile e attrezzare un laboratorio sperimentale di cucina.

## Il territorio

Abito in Puglia, a Conversano.

È da qualche anno che conosco l'Azienda Agricola di La Neve Angelo, di Castellana Grotte, una piccola realtà a conduzione familiare, dove con assoluta serenità e trasparenza acquisto la materia prima (sedano, zucchine, carote, barbabietole ecc.), certificata biologica, che poi trasformo nel giro di qualche ora assicurando al consumatore un prodotto fresco e genuino, dall'elevato contenuto biologico.

## Dettaglio di produzione

Il **sale di sedano** é semplicemente sedano essiccato a basse temperature (40 gradi), per mezzo di un essiccatore ad aria calda professionale che mantiene inalterate le proprietà organolettiche dell'ortaggio.

Tante altre sono le verdure che essicco in formato chips o crackers in base alla reperibilità e stagionalità.

Tali prodotti non sono reperibili in commercio, pertanto ho deciso di avviarne la produzione di modeste quantità per scopo terapeutico, utilizzo personale e per i più fedeli consumatori.

## Prodotti offerti (stagionali)

Sedano essiccato (Sale di sedano)

Infuso di sedano

Taralli al sale di sedano

Chips di:

zucchine

carote

barbabietole

cavolo riccio

Crackers di verdure essiccate e semi (Raw)

**Consigli per l'uso e la conservazione**

Una volta aperto il prodotto confezionato, conservarlo in un luogo asciutto e lontano da fonti di luce, calore e umidità.

Utilizzare il **sale di sedano** come rimedio naturale per ridurre o eliminare il sale da cucina (cloruro di sodio) dalle nostre abitudini quotidiane e/o come una comune altra spezia.