

nojà
Progetto Agricolo

Nojà



Nojà ("noi" in dialetto locale) nasce dall'idea di Luca, un ragazzo che nasce e vive in città, ma che da bambino durante le vacanze estive poteva scorazzare libero e felice nell'azienda del nonno sulle colline marchigiane, e la moglie Silvia, originaria di un paesino vicino Pergola.

Entrambi legati da un passato comune, a quelle stesse colline che li hanno cullati e coccolati da bambini, compiono una scelta che rivoluziona la loro vita: scelgono di riprendere in mano l'azienda di famiglia, rimasta ormai in stato di abbandono, e da Roma si trasferiscono nelle Marche.



Ha così inizio la loro avventura nella coltivazione dei grani antichi, dando vita ad un progetto agricolo basato sui metodi biologici e tipici dell'agricoltura sostenibile: la tutela della salute dell'operatore agricolo e del consumatore e la conservazione nel tempo della fertilità del suolo e delle risorse ambientali, utilizzando tecniche agricole in grado di rispettare l'ambiente e la biodiversità.

La cura e la presenza costante di Luca e Silvia lungo tutte le fasi della produzione, dalla semina al confezionamento, rendono speciali i loro prodotti; l'azienda pian piano sta diventando sempre più a circuito chiuso: i grani utilizzati sono solo aziendali e la semente utilizzata è certificata bio.

Seguendo la filiera in ogni singolo passaggio, possono controllare e far sì che il prodotto sia realmente ottimo e di qualità; sono loro stessi i garanti e mai potranno abbassare il grado di attenzione.

Ciò vuol dire che a fine trasformazione in quella farina, in quella pasta o in quel biscotto c'è una parte di loro, una parte di Nojà.



**Provaci... e se va male?
...E se invece va bene?**



I Grani Antichi

Tutelano l'ambiente

Non richiedono l'utilizzo di concimi, pesticidi ed erbicidi, quindi riducono notevolmente l'inquinamento.

Hanno un glutine "migliore"

Contengono un glutine di migliore qualità, più debole e meno tenace, non sono

mai stati modificati geneticamente e conservano le loro caratteristiche originarie; il loro consumo, aiuta ad allontanare il rischio di intolleranze e problemi più gravi.

Sono più buoni

Hanno profumi caratteristici e dal sapore intenso di grande rusticità, che spiccano già dalle fasi iniziali dell'impasto.

Sono più leggeri e digeribili

Risultano più tollerati dal nostro organismo, quindi più leggeri e digeribili.

La loro coltivazione tutela la biodiversità

Coltivare grani antichi significa tutelare la biodiversità, fondamentale per la sopravvivenza sul pianeta. Il loro consumo significa spesso scegliere prodotti di filiera corta, che vengono dal territorio, controllati e garantiti.

Il Farro e le sue proprietà

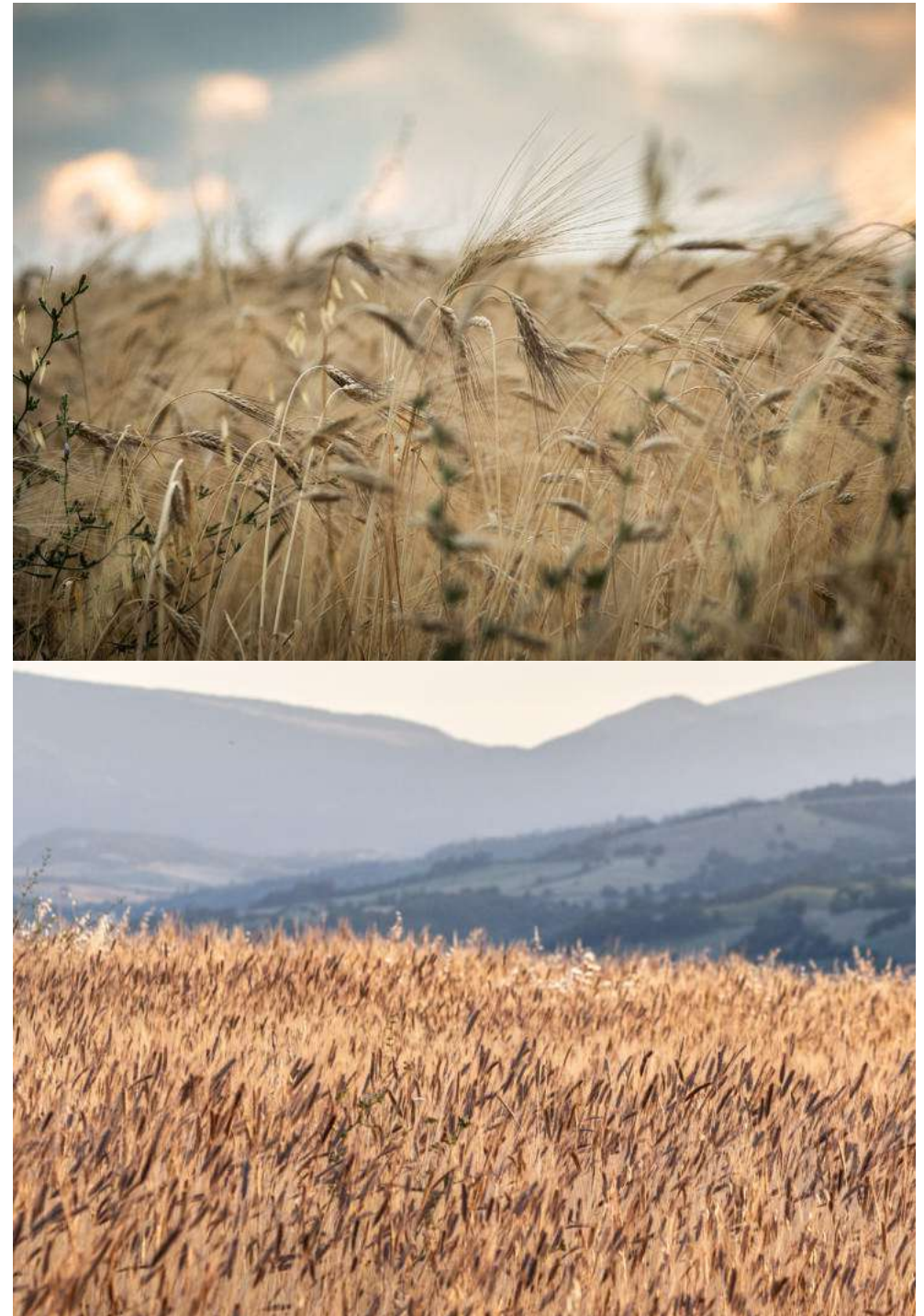
14

Il farro si divide principalmente in 3 varietà, il **Monococcum**, il **Dicoccum** e lo **Spelta**.

Il **Monococcum** e lo **Spelta** sono molto simili al grano tenero e sono indicati in tutte quelle preparazioni dove si impiega normalmente il frumento tenero (pane, pizza, dolci), mentre il **Dicoccum**, essendo più simile al grano duro, è più indicato per la preparazione della pasta

Il **farro** si differenzia dal frumento comune per i suoi molteplici benefici:

- tra i cereali, è quello che ha meno glutine (**ma non è adatto ai celiaci**);
- è altamente digeribile, ricco di vitamine e minerali, straordinario per gli sportivi e i bambini perché è un integratore naturale;
- ha un basso indice glicemico, è quindi indicato nella prevenzione del diabete;
- riduce l'assorbimento di grassi e il livello di colesterolo, risultando particolarmente importante nell'alimentazione di chi soffre di ipercolesterolemia o di problemi cardiovascolari.



Il grano Khorasan è un'antica varietà di grano duro coltivato in Egitto già 6.000 anni fa e considerato uno dei cereali più completi dal punto di vista nutrizionale; viene coltivato con metodo biologico, non è stato mai ibridato né geneticamente modificato, e va preferito ad altre farine per le sue proprietà nutrizionali. Nel dettaglio, i principali benefici che il consumo di grano Khorasan può apportare al nostro organismo sono:

— **Effetto antiossidante:** l'elevata presenza di selenio contribuisce a prevenire l'invecchiamento cellulare e a contrastare l'azione dannosa dei radicali liberi.

— **Stimola il benessere cardiovascolare:** la vitamina E favorisce le funzioni cardiache e, allo stesso tempo, svolge un'azione benefica nei confronti degli occhi.

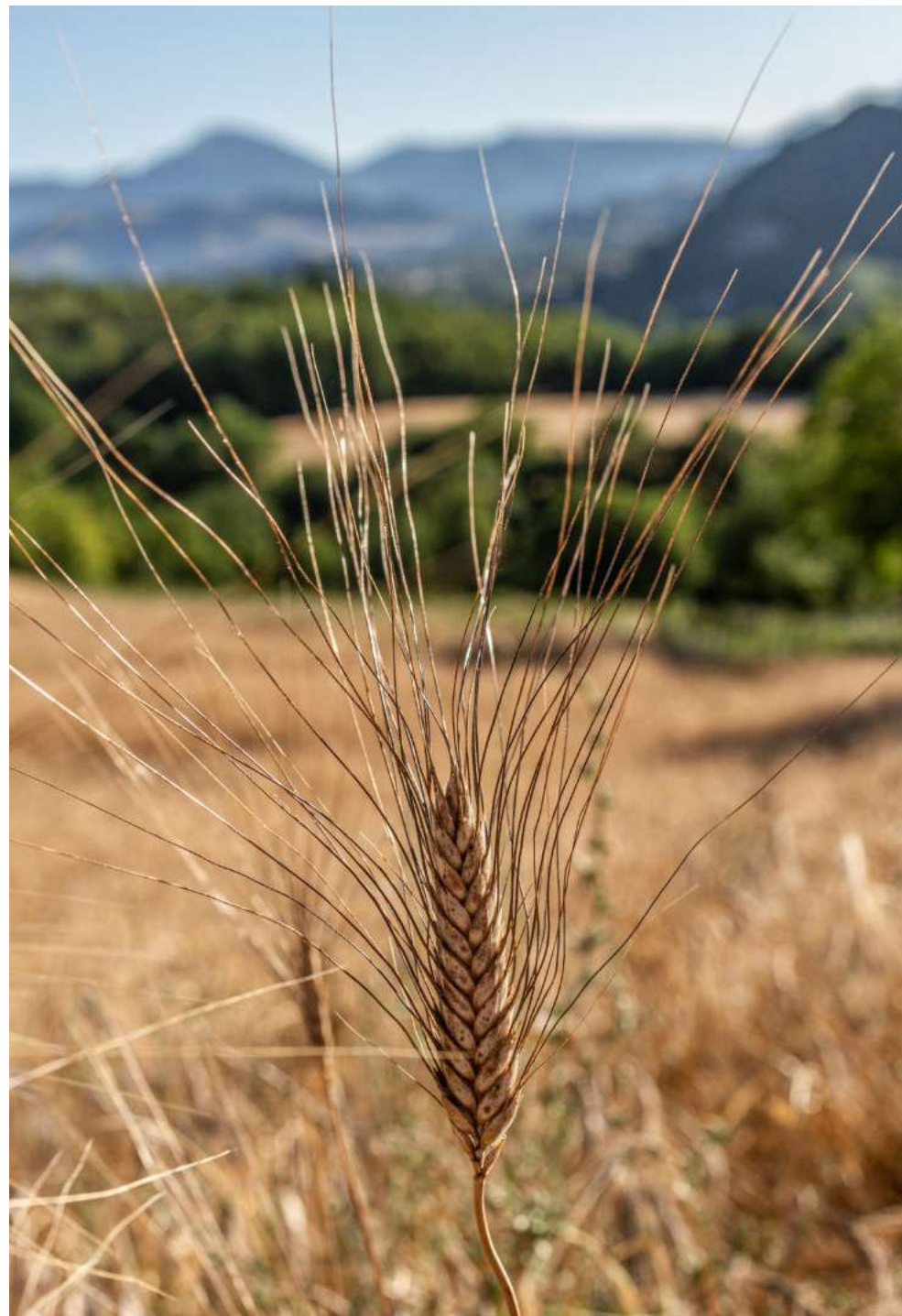
— **È energizzante, ricco di proteine e ipocalorico:** per queste ragioni viene consigliato agli atleti e a tutti coloro che conducono uno stile di vita attivo e dinamico.

— **È altamente digeribile e depurante:** rispetto al frumento classico risulta molto più leggero e digeribile. Inoltre, contribuisce al buon funzionamento del fegato e in particolar modo, allo smaltimento delle tossine in eccesso.

— **È utile per chi ha problemi di colesterolo:** è privo di colesterolo e contribuisce a contrastare il colesterolo cattivo (LDL).

— **Regola i livelli di glicemia nel sangue:** ha un indice glicemico più basso rispetto a quello del grano duro; è quindi ideale per i diabetici e per tutti coloro che soffrono di ipoglicemia.

La farina di grano Khorasan si distingue per la colorazione ambrata e la consistenza granulosa; rispetto alla farina bianca contiene molte più proteine e presenta un maggior potere saziante. Facilmente lavorabile, morbida e dal profumo che evoca la nocciola e la crosta di pane, è ottima per la preparazione di pasta, pane, pizza, focacce, biscotti e dolci vari.



Le farine

Le nostre farine vengono ottenute dalla macinazione di grani altamente selezionati coltivati **esclusivamente** nella nostra azienda nelle colline di Pergola, territorio particolarmente adatto alla coltivazione delle nostre varietà di cereali.





Farina di Farro Monococco

Confezione

500 g – 5 kg

Ingredienti

Farro monococco biologico

Origine del farro

Noja'

Caratteristiche

Macinata a pietra, semi-integrale, contiene glutine

Utilizzi

Pasticceria, pane, pizza

Shelf-life

6-18 mesi dalla data di confezionamento

Farina di Grano Khorasan

Confezione

500 g – 5 kg

Ingredienti

Grano Khorasan biologico

Origine del grano

Noja'

Caratteristiche

Macinata a pietra, Integrale, contiene glutine,

Utilizzi

Pasta all'uovo, pane, dolci

Shelf-life

6-18 mesi dalla data di confezionamento

Farina di Farro Dicocco

Confezione

500 g – 5 kg

Ingredienti

Farro dicocco biologico

Origine del farro

Noja'

Caratteristiche

Macinata a pietra, semi-integrale, contiene glutine

Utilizzi

Pasta all'uovo, pane, pizza

Shelf-life

6-18 mesi dalla data di confezionamento

Semolato di Grano Khorasan

Confezione

5 kg. – 25 kg.

Ingredienti

Grano Khorasan biologico

Origine del grano

Noja'

Caratteristiche

Macinata a cilindri, contiene glutine

Utilizzi

Pasta secca, pane, pizza

Shelf-life

6 mesi dalla data di confezionamento

Il Farro perlato

28

Il farro perlato può essere sostituito al riso ed è ottimo per la preparazione di zuppe e insalate; essendo privo della pellicola esterna che riveste il farro decorticato, non necessita di ammollo, una volta aperto è sufficiente sciacquarlo con acqua fresca e cuocerlo in acqua bollente per 20-25 minuti, dopodiché va scolarlo e utilizzarlo come si preferisce.



Farro Perlato

Confezione

500 g - 5 kg

Ingredienti

Farro Dicocco biologico

Origine del farro

Nojà

Caratteristiche

Contiene glutine,

Non necessita di ammollo

Utilizzi

Minestre, insalate,
come sostituto del riso

Shelf-life

2 anni dalla data
di confezionamento



La Pasta artigianale

30

La pasta artigianale Nojà è prodotta esclusivamente con le nostre farine, realizzando così una filiera chiusa a garanzia di una maggiore qualità e controllo del prodotto e delle materie prime utilizzate, dalla raccolta nei campi alla degustazione a tavola. La nostra pasta secca è prodotta utilizzando procedimenti e attrezzature artigianali, come la **trafilatura al bronzo**, che rende la pasta capace di assorbire perfettamente qualunque condimento, e l'**essiccazione lenta** (dalle 30 alle 36 ore) e a **bassa temperatura**, che ne conservano e garantiscono il sapore e la genuinità.



Farro

Tagliatelle Casarecci Ditalini Eliche





Tagliatelle Bio di Farro

Confezione

250 g

Ingredienti

Acqua, semolato di farro dicocco biologico

Origine del farro

Nojà

Caratteristiche

Contiene glutine, trafilata al bronzo, essiccazione 36 ore, annidata a mano

Shelf-life

2 anni dalla data di confezionamento

Tempi di cottura

5/7 minuti



Casarecci Bio di Farro

Confezione

500 g

Ingredienti

Acqua, semolato di farro dicocco biologico

Origine del farro

Nojà

Caratteristiche

Contiene glutine, trafilata al bronzo, essiccazione 30 ore

Shelf-life

2 anni dalla data di confezionamento

Tempi di cottura

6/8 minuti



Ditalini Bio di Farro

Confezione

500 g

Ingredienti

Acqua, semolato di farro dicocco biologico

Origine del farro

Nojà

Caratteristiche

Contiene glutine, trafilata al bronzo, essiccazione 30 ore

Shelf-life

2 anni dalla data di confezionamento

Tempi di cottura

6/8 minuti



Eliche Bio di Farro

Confezione

500 g

Ingredienti

Acqua, semolato di farro dicocco biologico

Origine del farro

Nojà

Caratteristiche

Contiene glutine, trafilata al bronzo, essiccazione 30 ore

Shelf-life

2 anni dalla data di confezionamento

Tempi di cottura

7/9 minuti



Grano Khorasan

Tagliatelle Penne Rigatoni



Mezze maniche Eliche Paccheri



Tagliatelle Bio di Grano Khorasan

Confezione

250 g

Ingredienti

Acqua, semolato di grano khorasan biologico

Origine del grano khorasan

Nojà

Caratteristiche

Contiene glutine, trafilata al bronzo, essiccazione 36 ore, annidata a mano

Shelf-life

2 anni dalla data di confezionamento

Tempi di cottura

6/8 minuti



Penne Bio di Grano Khorasan

Confezione

500 g

Ingredienti

Acqua, semolato di grano Khorasan biologico

Origine del grano khorasan

Nojà

Caratteristiche

Contiene glutine, trafilata al bronzo, essiccazione 30 ore

Shelf-life

2 anni dalla data di confezionamento

Tempi di cottura

6/8 minuti



Rigatoni Bio di Grano Khorasan

Confezione

500 g

Ingredienti

Acqua, semolato di grano khorasan biologico

Origine del grano khorasan

Nojà

Caratteristiche

Contiene glutine, trafilata al bronzo, essiccazione 30 ore

Shelf-life

2 anni dalla data di confezionamento

Tempi di cottura

9/11 minuti



Mezze Maniche Bio di Grano Khorasan

Confezione

500 g

Ingredienti

Acqua, semolato di grano khorasan biologico

Origine del grano khorasan

Nojà

Caratteristiche

Contiene glutine, trafilata al bronzo, essiccazione 32 ore

Shelf-life

2 anni dalla data di confezionamento

Tempi di cottura

11/13 minuti





Eliche Bio di Grano Khorasan

Confezione

500 g

Ingredienti

Acqua, semolato di grano khorasan biologico

Origine del grano khorasan

Nojà

Caratteristiche

Contiene glutine, trafilata al bronzo, essiccazione 30 ore

Shelf-life

2 anni dalla data di confezionamento

Tempi di cottura

7/9 minuti



Paccheri Bio di Grano Khorasan

Confezione

400 g

Ingredienti

Acqua, semolato di grano khorasan biologico

Origine del grano khorasan

Nojà

Caratteristiche

Contiene glutine, trafilata al bronzo, essiccazione 32 ore

Shelf-life

2 anni dalla data di confezionamento

Tempi di cottura

11/13 minuti



I Biscotti

42

I biscotti Nojà nascono dall'esigenza di garantire un'esperienza gustativa rara e particolare: l'idea era quella di realizzare un prodotto che donasse il piacere di riscoprire il gusto e la fragranza dei biscotti fatti in casa e dei sapori dimenticati, utilizzando esclusivamente materie prime genuine e di eccellente qualità. La nostra ricerca ci ha portato

alla realizzazione di un prodotto ottenuto con processi artigianali e ingredienti di qualità, a partire dalla nostra **farina di farro monococco biologica, le uova fresche, lo zucchero di canna grezzo, il burro di panna del Trentino**

o il cacao dalla Francia, in cui gli unici aromi utilizzati sono naturali, come la vaniglia e la scorza di limone.

Ad eccezione dell'impastamento e della cottura in forno, tutte le altre lavorazioni vengono realizzate a mano.



Mattonelle

Meringa e granella
di mandorla



★ 44

Cestini

Crema di gianduia
Marmellata di albicocche e ciliegie



★ 45

Frollini

Essenza di limone



Rustici

Gocce di cacao puro



Farro & visciola

Confettura di visciole





Mattonelle

Confezione

100 g / 250 g

Ingredienti

Biscotti artigianali a base di 100% farina di farro monococco biologica, meringa e granella di mandorle

Origine del farro

Nojà

Shelf-life

4 mesi dalla data di confezionamento

★ 46

Cestini

Confezione

100 g / 250 g

Ingredienti

Biscotti artigianali a base di 100% farina di farro monococco biologica assortiti con confettura di ciliegie/albicocche o crema di gianduia

Origine del farro

Nojà

Shelf-life

4 mesi dalla data di confezionamento



Frollini

Confezione

100 g / 250 g

Ingredienti

Biscotti artigianali a base di 100% farina di farro monococco biologica e aroma naturale di limone

Origine del farro

Nojà

Shelf-life

4 mesi dalla data di confezionamento



Farro & Visciola

Confezione

100 g / 250 g

Ingredienti

Biscotti artigianali a base di 100% farina di farro monococco biologica e confettura di visciole

Origine del farro

Nojà

Shelf-life

4 mesi dalla data di confezionamento



Rustici

Confezione

100 g / 250 g

Ingredienti

Biscotti artigianali a base di 100% farina di farro monococco biologica e gocce di cioccolato fondente

Origine del farro

Nojà

Shelf-life

4 mesi dalla data di confezionamento



Confezione

0,50 L.

Ingredienti

Acqua, malto d'orzo, luppolo,
lievito, zucchero, grano khorasan
biologico, bucce di arancia

Origine del grano

Nojà

Caratteristiche

Contiene glutine,
non pastorizzata, non filtrata,
rifermentata e affinata in
bottiglia

Stile

Blanche

Abbinamenti

Pesce, fritto, insalate



La Birra di Grano Khorasan

L'ultima arrivata nella famiglia Nojà: una birra artigianale nata dall'unione della purezza dell'acqua del Monte Catria e del sapore unico del grano Khorasan. Un progetto portato avanti con la collaborazione del Birrificio del Catria e del CERB, il Centro di Eccellenza per la Ricerca sulla Birra. Una birra in stile "blanche" leggera (5% vol.), di colore paglierino pallido, leggermente velata, con un aroma morbido di frumento antico che si fonde con un sentore di agrumi rinfrescante e pronunciate tonalità di lievito. Il sapore è frutto di un ricercato equilibrio tra il rustico del frumento Khorasan, dei lieviti che ricordano la crosta di pane e di un piccante sentore agrumato dalle bucce di arancio gettate in bollitura.





**Società Agricola Vangelista Luca Snc
di Luca Vangelista**

sede aziendale: Località Valrea, 14
61045 Pergola (PU) Italia

info@nojalttri.it -

m +39 335 5609 616

www.nojalttri.it

**Il valore
di un ricordo...
l'emozione
di farlo rinascere**

