



Le zuppe di stagione

**SOLO PRODOTTI
GENUINI
E FRESCHI**



FUTURAGRI
naturalmente primi

LE ZUPPE DI STAGIONE

FUTURAGRI - NATURALMENTE PRIMI



**La scoperta di
un piatto nuovo
è più preziosa
per il genere
umano che la
scoperta di una
nuova stella.**

—

(Anthelme Brillat-Savarin)



Innovazione e sfide

La Futuragri	7
Gustose e fresche.....	8
Qualità e freschezza	11
Olio Extravergine di oliva.....	12

Le zuppe di stagione

■ Primaveraili..... 14

<i>Vellutata di asparagi.....</i>	<i>17</i>
<i>Zuppa di verdure con riso ai 3 cereali.....</i>	<i>18</i>
<i>Zuppa di orzo e verdure di stagione.....</i>	<i>21</i>
<i>Zuppa di farro e asparagi.....</i>	<i>22</i>
<i>Vellutata di verdure e lenticchie</i>	<i>25</i>

■ Estive..... 26

<i>Zuppa di zucca, ceci quinoa e zenzero.....</i>	<i>29</i>
<i>Vellutata di zucchine</i>	<i>30</i>
<i>Ciambotta.....</i>	<i>33</i>
<i>Zuppa di patate, peperoni e olive.....</i>	<i>34</i>
<i>Zuppa di orzo, pomodoro e rucola.....</i>	<i>37</i>

■ Autunnali.....38

<i>Vellutata di zucca e ceci</i>	<i>41</i>
<i>Zuppa di zucca, ceci e funghi</i>	<i>42</i>
<i>Zuppa di scarola e fagioli.....</i>	<i>45</i>
<i>Zuppa di zucca, orzo e lenticchie.....</i>	<i>46</i>
<i>Zuppa di farro e funghi.....</i>	<i>49</i>
<i>Zuppa di zucca, cicoria e quinoa.....</i>	<i>50</i>

■ Invernali.....52

<i>Vellutata di broccoli</i>	<i>54</i>
<i>Vellutata di cavolfiore</i>	<i>57</i>
<i>Vellutata di spinaci.....</i>	<i>58</i>
<i>Purè senza latte.....</i>	<i>61</i>
<i>Minestrone</i>	<i>62</i>
<i>Zuppa di cicoria e favetta</i>	<i>65</i>
<i>Zuppa di finocchi e fagioli.....</i>	<i>66</i>

Contattaci

Informazioni, feedback e suggerimenti..... 70-71



Prodotti di qualità

La Futuragri nasce dall'unione di un gruppo di produttori, specializzati nella coltivazione e produzione di alcuni tra i prodotti ortofrutticoli tipici della Puglia. La filosofia che ci caratterizza dal 1991, anno della fondazione, ad oggi è la conservazione della genuinità dei prodotti commercializzati, con un controllo qualità che va dalla selezione alla preparazione della materia prima, condotta con metodi tradizionali, da mani esperte che si fanno aiutare ma non guidare dalle macchine. I nostri clienti,

italiani ed esteri, per la consistente quota di mercato transalpino che vede oggi Futuragri tra le prime aziende ortofrutticole in Europa, hanno la certezza di acquistare un prodotto di altissima qualità ad un prezzo equo.

Gustose e Fresche

—
Solo prodotti freschi italiani

8

Nel 2014 la Futuragri ha deciso di cimentarsi in un nuovo progetto, la produzione di zuppe fresche pronte al consumo. Tale iniziativa è nata dalla volontà dell'azienda di guardare in avanti ed affrontare sfide sempre più stimolanti.

Lo scopo del progetto è quello di fornire al consumatore prodotti genuini, come quelli fatti in casa, partendo da ingredienti semplici, coltivati nei nostri campi.

Per le nostre “Zuppe di stagione” seguiamo il processo produttivo a partire dalla coltivazione di verdure e ortaggi, per garantire una filiera più corta ed un prodotto di qualità. Disponiamo di un'ampia scelta di ricette, tutte gustose e ottime per un'alimentazione sana.







Qualità e freschezza



VERDURE FRESCHE



SENZA CONSERVANTI



100% VEGETALI



SENZA COLORANTI



SENZA AROMI ARTIFICIALI



SENZA GLUTAMMATO

PRODOTTO IN
I T A L I A

Olio Extravergine di oliva

100% ITALIANO

Nelle nostre “Zuppe di Stagione” utilizziamo solo olio extravergine di oliva, prodotto esclusivamente con olive pugliesi ed ottenuto mediante spremitura a freddo, che consente di mantenere inalterate le caratteristiche nutrizionali ed organolettiche.

Sapore e fragranza caratterizzano quella che è, senza ombra di dubbio, la scelta migliore quando si parla di condimenti. Un prodotto genuino e naturale. Il condimento per eccellenza della dieta mediterranea.





Zuppe primaverili

Dai nostri campi alla tua tavola

Realizzate con prodotti tipici di questa stagione per portare sulle vostre tavole piatti appetitosi, realizzati con verdure e ortaggi dei nostri campi.





È primavera

*“È una gioia vedere tanti rami
verdissimi nel vento e tanti fiori
prepotenti, sboccianti, è una gran
gioia perché nel sangue pure è
primavera.”*

(Cesare Pavese)



Vellutata di asparagi

Da asparagi di eccezionale qualità, coltivati nei nostri campi nel contesto paesaggistico della Daunia, prende vita una vellutata deliziosa e genuina.



17

CURIOSITÀ

Con una superficie di riferimento di circa 640 ettari, la Futuragri è leader nazionale nella produzione di asparagi.

Coltivati alle pendici del Gargano, grazie al microclima di questo territorio, otteniamo asparagi di eccellente qualità e dall'aspetto particolarmente apprezzato.



Zuppa di verdure con riso ai 3 cereali

Una zuppa ricca e saporita, con caratteristiche che la rendono un piatto unico.



18

CURIOSITÀ

Il riso è un cereale che ha fatto la sua comparsa sulla Terra circa 15.000 anni fa. Arrivato in Italia nel 1200 d.C. nella nostra penisola se ne contano più di 50 varietà.







Zuppa di orzo e verdure di stagione

Le verdure tipiche della stagione primaverile conferiscono a questo piatto un sapore particolarmente delizioso.



21

CURIOSITÀ

Di origini asiatiche e ricco di proprietà benefiche, l'orzo è un cereale estremamente versatile, grazie alle sue capacità di sopportare lunghi periodi di siccità e caldo intenso.



Zuppa di farro e asparagi

Zuppa prelibata che ha come ingrediente principe l'asparago, fiore all'occhiello della produzione agricola della Futuragri.



22

CURIOSITÀ

Il farro è un cereale noto da millenni, veniva utilizzato già dagli antichi egizi che lo impiegavano anche come merce di scambio o come dono agli dei per ottenerne i favori.







Vellutata di verdure e lenticchie

Una vellutata ricca di gusti. Un piatto appetitoso che unisce sapientemente i legumi ad un'eccellente mix di verdure.



25

CURIOSITÀ

Nell'antica Roma, l'ultimo giorno dell'anno si usava regalare una borsa di cuoio, chiamata Scarsella, riempita di lenticchie, con l'augurio che potessero trasformarsi in monete. Da qui l'odierna usanza di mangiare lenticchie l'ultimo giorno dell'anno come auspicio di prosperità economica.



Zuppe estive

—
Fresche, leggere e saporite

Si sà, con la bella stagione la voglia di cucinare è poca e si preferisce passare più tempo all'aria aperta. Con le nostre zuppe però non dovrai rinunciare al piacere di un piatto sfizioso, pronto in pochi minuti.



È estate

*“Un’estate è sempre eccezionale,
sia essa calda o fredda, secca o
umida.”*

(Gustave Flaubert)





Zuppa di zucca, ceci quinoa e zenzero

Una zuppa originale e corposa, dall'invitante ed avvolgente profumo che ci regala la nota speziata dello zenzero.



29

CURIOSITÀ

Utilizzato fin dall'antichità, lo zenzero era particolarmente prezioso per gli indiani i quali erano convinti che il suo utilizzo avrebbe aiutato ad elevare la propria anima verso le divinità.



Vellutata di zucchine

Una vellutata estremamente gustosa, realizzata con zucchine coltivate nei nostri campi. Un piatto leggero e ricco di sapore che, grazie alle note di menta, dona freschezza al palato.



CURIOSITÀ

La zuccina ha origine nell'America centrale ma è in Italia che si sono sviluppate le varietà oggi diffuse in tutto il mondo. Sono alla base di molte diete diuretiche e ipocaloriche in quanto contengono pochissime fibre, pochi carboidrati e pochi zuccheri. Inoltre contengono potassio, vitamina A, vitamina C e acido folico.







Ciambotta

Una caratteristica ricetta del Sud Italia, realizzata con ortaggi coltivati nei nostri campi che conferiscono a questo piatto un gusto incredibile fatto di sapori genuini. È un piatto che può essere gustato come contorno o come antipasto.



3.3

CURIOSITÀ

La ciambotta, preparata con ortaggi misti di stagione, era il pranzo dei contadini che la mangiavano all'interno di una pagnotta di pane dalla quale veniva asportata la mollica.



Zuppa di patate, peperoni e olive

Una zuppa semplice e gustosa tipica della cucina contadina.



34

CURIOSITÀ

La patata rappresenta una delle colture più diffuse in Italia. La varietà da noi coltivata a Molfetta in Puglia, è quella a pasta gialla. È una patata con caratteristiche uniche e dal sapore particolare, ciò è dovuto al terreno nel quale crescono e al clima, in quanto la vicinanza al mare conferisce una serie di valori aggiunti al tubero, che ne esaltano le qualità.







Zuppa di orzo, pomodoro e rucola

Realizzata con pomodori freschi dei nostri campi, questa zuppa è un piatto semplice e sostanzioso, soprattutto per la presenza dell'orzo, inoltre la rucola dona alla zuppa una marcia in più.



37

CURIOSITÀ

Gli antichi romani erano convinti che mangiare rucola servisse a migliorare la salute e l'eccitazione sessuale. Studi recenti hanno confermato le proprietà di quest'erba, naturalmente ricca di vitamine, minerali e flavonoidi.



Zuppe autunnali

Colorate, corpose, profumate e succulente

L'autunno, con i suoi colori, aromi e ortaggi tipici, ci permette di portare in tavola piatti caldi, corposi e nutrienti per affrontare i primi freddi con energia e gusto.





È autunno

*“Ascolta! il vento sta aumentando,
e l’aria è selvaggia con le foglie.
Abbiamo avuto le nostre serate
estive, è adesso è l’ora d’ottobre.”
(Humbert Wolfe)*



Vellutata di zucca e ceci

Vellutata tipicamente autunnale si caratterizza per essere un piatto caldo e cremoso. Il gusto robusto dei ceci e la dolcezza della zucca, rendono questa vellutata deliziosa.

 CON
ROSMARINO



41

CURIOSITÀ

Nell'antica Roma, in aggiunta al nomen gentilizio c'era il cognomen che spesso non era altro che un nomignolo popolare. Spesso tali nomignoli derivavano dai nomi dei legumi. Il caso più noto è quello di Marco Tullio Cicerone, il quale aveva un antenato con una verruca sul naso a forma di "cicer" (cece).



Zuppa di zucca, ceci e funghi

L'autunno è tempo di zuppe calde e questa zuppa, dal sapore dolce ed avvolgente, è il classico comfort food dai profumi e colori autunnali.



42

CURIOSITÀ

Il mito narra che Perseo, lungo la strada che lo avrebbe condotto ad Argo, si dissetò utilizzando l'acqua raccolta dal cappello di un fungo (mykes in greco). Egli prese ciò come un segno e decise che quel luogo si sarebbe chiamato Micene.







Zuppa di scarola e fagioli

Una zuppa classica della tradizione contadina, salutare e dal sapore inconfondibile, tipico della cucina di una volta.



45

CURIOSITÀ

Della scarola si hanno notizie fin dall'antichità, quando romani ed egiziani la utilizzavano principalmente come pianta medicinale.



Zuppa di zucca, orzo e lenticchie

Un piatto completo e nutriente. Una zuppa dai sapori e dai colori tipicamente autunnali.



46

CURIOSITÀ

La zucca è edibile in tutte le sue parti (buccia, fiori, foglie, semi ecc...). Conosciuta fin dall'antichità è stata utilizzata anche come recipiente, soprattutto per vino e acqua, e come strumento musicale.







Zuppa di farro e funghi

Dalla combinazione di farro e funghi, nasce una zuppa che saprà sorprendere per il suo gusto e per il caratteristico mix di profumi.



49

CURIOSITÀ

Il fungo Champignon, noto anche come fungo prataiolo, cresce principalmente su prati erbosi e non è raro trovarne esemplari disposti in cerchi concentrici, ai quali il folklore popolare ha attribuito il nome di “cerchi delle streghe”.



Zuppa di zucca, cicoria e quinoa

*Il mix di zucca, cicoria e quinoa rende questa zuppa particolarmente appetitosa.
Un piatto perfetto per le serate autunnali.*



50

CURIOSITÀ

Nota da millenni alle popolazioni andine, la quinoa era considerata sacra dagli Incas, al punto che era lo stesso re a sancirne il momento della semina, tracciando, con una vanga d'oro, il primo solco. La quinoa anche se sembra un cereale, in realtà non lo è. Molto ricca di proteine è una valida alternativa agli alimenti proteici di origine animale.





Zuppe invernali

Energetiche e rinvigorenti

Arriva il freddo ed inevitabilmente siamo alla ricerca di piatti più calorici ed energetici, ricette rinvigorenti che riescano a farci affrontare con energia le giornate.





È inverno

“Lo senti quel pungente profumo di freddo nell’aria, il grigio negli occhi e quei lunghi tramonti? E’ l’inverno che arriva.”

(Stephen Littleword)

Vellutata di broccoli

Con broccoli coltivati nei nostri campi, diamo vita ad una vellutata di eccezionale qualità e sapore.



54

CURIOSITÀ

Originari dell'area compresa fra Grecia, Turchia e Siria, i broccoli furono importati in Italia dai Romani che avevano sviluppato l'usanza di mangiarli crudi prima dei pasti, perché si riteneva che questo consentisse all'organismo di assorbire meglio il vino durante i banchetti.







Vellutata di cavolfiore

Un piatto leggero e cremoso dal gusto delicato che conquisterà tutti i palati.



57

CURIOSITÀ

Il caratteristico odore che emana il cavolfiore durante la sua cottura è dovuto all'evaporazione dello zolfo in esso contenuto. Si tratta di un ortaggio dalle molteplici proprietà ricco di fibre alleate alla salute dell'intestino.



Vellutata di spinaci

Vellutata dal gusto deciso realizzata con spinaci coltivati nei nostri campi.



58

CURIOSITÀ

Si narra che Caterina de' Medici, quando lasciò Firenze per andare in sposa al futuro re di Francia, volle al seguito anche un cuoco che fosse in grado di cucinare gli spinaci, una delle sua verdure preferite. Da allora nella cucina classica francese, le preparazioni che richiedono un letto di spinaci sono chiamate per questo "à la florentine".







Purè di patate senza latte

Un contorno estremamente saporito. Il profumo di rosmarino rende questo piatto particolarmente delizioso. Realizzato senza latte, è l'ideale per chi è intollerante a questo alimento.

 CON
ROSMARINO



61

CURIOSITÀ

Dal 2016 la Nasa in collaborazione con l'International Potato Center (CIP) peruviano, condurrà degli esperimenti in un laboratorio di Lima per capire se le patate potranno essere coltivate anche su Marte.



Minestrone

Grande classico della cucina italiana, il nostro minestrone è realizzato con ingredienti di qualità per esaltarne il gusto e per mantenere intatta la tradizionale genuinità che da sempre accompagna questo piatto.

 CON
BASILICO



62

CURIOSITÀ

Le sue origini sono antichissime ed era noto già ai romani, che lo preparavano facendo bollire in acqua tutto ciò che si riusciva a trovare nei campi. Nel corso dei secoli il metodo di preparazione è rimasto essenzialmente identico, ma variando negli ingredienti. Il nome deriva dal latino “minestrare”, che sta a significare l’azione di distribuire il cibo a tavola.







Zuppa di cicoria e favetta

Piatto tipico pugliese, caratterizzato dalla presenza di ingredienti della tradizione contadina. Il sapore inconfondibile di questa zuppa semplice e genuina, è dovuto al mix di fave e cicoria, due sapori contrastanti che danno vita ad un gusto straordinario e unico.



65

CURIOSITÀ

Coltivata nella zona di Molfetta, la nostra cicoria è in corsa per l'ottenimento del marchio I.G.P., un prestigioso riconoscimento per un prodotto di qualità dalle caratteristiche organolettiche che non si perdono neanche con la cottura. Si vuol dare alla cicoria molfettese una carta d'identità che dia al consumatore finale la certezza di un prodotto certificato e di sicura provenienza.



Zuppa di finocchi e fagioli

Un piatto della tradizione contadina estremamente profumato. Una zuppa leggera e corroborante realizzata con ingredienti semplici.



66

CURIOSITÀ

La storia del finocchio è molto antica, se ne hanno testimonianze già in alcuni testi dell'antico Egitto, ma l'aneddoto più famoso legato a questa pianta è legato all'antica Grecia. Si narra che, nella pianura di Maratona, località della Grecia teatro della famosa battaglia che vide affrontarsi Ateniesi e Persiani, crescesse spontaneamente il finocchio e proprio per questa ragione gli antichi lo chiamavano "marathon".







Buon
appetito







Le zuppe

naturalmente



Via del Mare km. 4,700 71121 Foggia

0881709902

zuppedistagione@futuragri.it



di stagione

nte buone

facebook.com/futuragri.naturalmenteprimi

instagram.com/futuragri.naturalmenteprimi

Futuragri Naturalmente primi



*Scarica il catalogo
sullo smartphone*

Tutti i diritti sono riservati.

