

RACCONTO BREVE PER USO PACKAGING

Villalba: Equilibrio tra natura e cultura

Siamo a **Villalba**, dove il vento accarezza le colline, le **rocce monumentali** custodiscono un'antica memoria e la terra restituisce sapori veri. Qui si coltivano **lenticchie, pomodoro siccagno e grano duro** secondo metodi e saperi antichi, nel rispetto della stagionalità e della natura. Ogni prodotto è una **storia** di comunità, è il **saper fare** tramandato, è un **paesaggio da gustare**.

Lenticchia di Villalba

Piccola, forte, autentica.

Coltivata sulle alture ventilate dell'entroterra siciliano, la lenticchia di Villalba racchiude la **forza del sole**, il **respiro della terra** e la **memoria della civiltà contadina**.

Una varietà rustica, nutriente e ricca di gusto, raccolta a mano, come un tempo.

Pomodoro siccagno di Villalba

Solo sole, terra e pazienza.

Cresciuto senza irrigazione, il pomodoro siccagno di Villalba concentra tutto il **sapore della Sicilia interna**.

Viene raccolto a piena maturazione e trasformato con cura in **salse dense, profumate, genuine**.

Un ingrediente semplice, che racconta una terra schietta e generosa.

Grano duro delle valli di Villalba

Il grano che sa di casa.

Coltivato tra valli assolate e brezze d'altura, il grano duro di Villalba è il cuore pulsante del paesaggio agricolo locale.

Macinato diventa farina o trasformato in pasta, porta con sé il **profumo della campagna**, la **forza del lavoro contadino**, la **dignità della semplicità**.

