

BIOAGRITURISMO LA GARAVINA

TITOLARE: LUCA TUFARO

Visita di campo **Martedì 8 Novembre**

Contrada Casa del Conte – Terranova di Pollino (PZ)

Tel./fax: 0973 93395 – 388 4719436 – info@lagaravina.it

Anno di costituzione dell'azienda: 1990



Il Bio Agriturismo "La Garavina" è situato nel cuore del Parco Nazionale del Pollino, alle pendici delle sue vette, nel comune di Terranova del Pollino. E' una azienda agricola di montagna multifunzionale a conduzione familiare, fondata dal papà Rocco e oggi gestita dai suoi figli. La produzione biologica è certificata IGea e si fregia del marchio del Parco Nazionale del Pollino. A orientamento misto produce frutta, ortaggi e grano tenero varietà Carosella, patate rosse di montagna. Si coltivano anche erbe officinali. Le attività aziendali, oltre alla produzione secondo il metodo biologico, contemplano anche la trasformazione di piccoli frutti di bosco (more, lamponi, fragoline), marmellate, miele millefiori, salumi, pasta frasca, dolci.

Rural**GOOD**2016





RURAL4LEARNING

COLTIVA LA TUA PASSIONE PER LA TERRA

La fattoria didattica nasce all'interno dell'azienda e le attività sono svolte da personale dedicato. E' un luogo dove scoprire il valore e il lavoro dell'agricoltore, dove viene raccontato il mondo e la tradizione contadina. Nella fattoria didattica gli studenti e gli ospiti possono cimentarsi in laboratori sul miele, sui frutti di bosco e sulla preparazione delle confetture, sulle erbe officinali, sulla gestione dell'orto e gli animali dell'azienda. Nell'area esterna all'azienda è presente inoltre un'area camping.



Parole chiave

**innovazione, diversificazione,
tradizione, passione**



RURAL4LEARNING

COLTIVA LA TUA PASSIONE PER LA TERRA

qualità, yogurt probiotici da bere in vari gusti, panna da crema di latte e burro in varie confezioni. La diversificazione della gamma dei prodotti trasformati è stata realizzata nell'ambito di un progetto del comparto lattiero-caseario condotto in collaborazione con diversi enti di ricerca (Università, CRA, CNR), tuttavia, di recente, la stessa centrale del latte ha annesso l'attività di caseificazione che ambisce alla trasformazione di latte proveniente da altre aziende in prodotti tipici regionali.

Con il contributo del Programma di Sviluppo Rurale Basilicata 2007/2013, in particolare con la misura 311, l'azienda ha realizzato un impianto di digestione anaerobica dei reflui zootecnici per la produzione di energia elettrica, consentendo la diversificazione delle fonti di reddito, l'autosufficienza energetica della struttura aziendale nonché la potenziale vendita della medesima alla rete extra-aziendale e la salvaguardia dell'ambiente.



Parole chiave

innovazione, diversificazione, tradizione, passione,
ricerca, qualità, sostenibilità, agroenergie

MASSERIA MATILDE IUNGANO

TITOLARE: MATILDE IUNGANO

Visita di campo **Giovedì 1 Dicembre**

Contrada Maragnano, 8 – Forenza (PZ)

Tel./fax: 0971 773167 – 338 4983268 – matilde.iungano@libero.it

Anno di costituzione dell'azienda: 1991



Situata a Forenza, in provincia di Potenza, l'azienda agricola di 250 ettari, è condotta da una imprenditrice, Matilde Iungano, alla terza generazione di agricoltori. Attualmente la struttura si sta adoperando per associare alla funzione di produttore quella di trasformatore dei suoi prodotti aziendali, rappresentati dalla coltivazione di grani antichi (Senatore Cappelli, *Triticum turgidum* spp.*Turanicum*), di frutti antichi (campo sperimentale in collaborazione con l'Alisia) e di vigneti da destinare alla produzione di succo uva e di dolcificanti per marmellate. I laboratori attivi presso l'azienda afferiscono proprio alla produzione di marmellate e mosto cotto. Uno dei recenti orientamenti dell'azienda riguarda l'Agricatering che ha promosso, attraverso

RuralGOOD2016





RURAL4LEARNING

COLTIVA LA TUA PASSIONE PER LA TERRA

l'attività itinerante, i prodotti aziendali preparati e resi fruibili in qualsiasi parte della regione e oltre. Una sorta di agriturismo "mobile" che nasce dalla necessità di recuperare vecchie tradizioni, usanze e ricette da trasferire non solo come patrimonio culturale della Basilicata ma anche come promozione del territorio.



Parole chiave

innovazione, diversificazione, tradizione, passione, sostenibilità, agricatering

MASSERIA CARDILLO

TITOLARI: ROCCO E GIOVANNI GRAZIADEI

Visita di campo Martedì 13 Dicembre

SS 407 – Basentana Km 96 – 75012 – Bernalda (MT)

Tel. 339 3840600 – 333 4721525 – info@masseriocardillo.it

Anno di costituzione dell'azienda: 1700



Nell'antica terra a vocazione agricola del metapontino, nel comune di Bernalda è situata la Masseria Cardillo, gestita dalla famiglia Graziadei. L'azienda si dedica all'agricoltura producendo cereali, olive e all'allevamento, tuttavia, nel tempo sono state introdotte nuove produzioni frutticole e vitivinicole. Da un antico granaio di fine '700 ed inizi '800, di proprietà aziendale, alcuni anni fa è sorto l'agriturismo della Masseria Cardillo che ha valorizzato e ampliato la propria attività nonché i servizi offerti al territorio. Ubicata in un'area ad altissimo interesse archeologico e paesaggistico, l'azienda rientra in percorsi e circuiti turistici internazionali. L'agriturismo è stato ristrutturato con una attenzione particolare verso ambienti e materiali ed accoglie una clientela per l'80% proveniente dal Nord Europa.

RuralGOOD2016

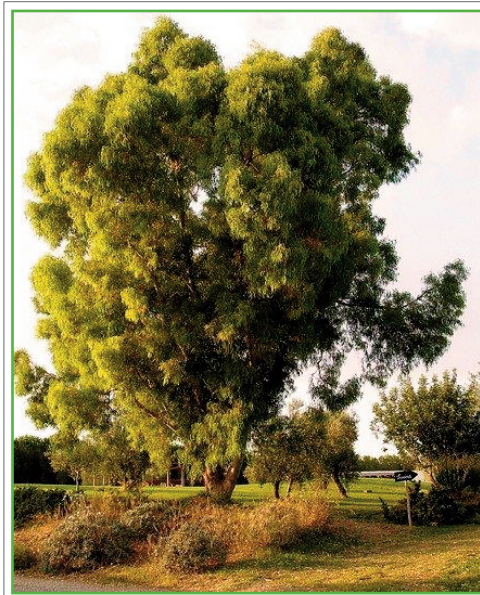




RURAL4LEARNING

COLTIVA LA TUA PASSIONE PER LA TERRA

Negli scorsi anni, con l'adesione al Progetto Integrato di Filiera del VINO (PSR 2007-13) l'azienda ha completato la filiera aziendale con la realizzazione di una cantina caratterizzata da principi di funzionamento innovativi. Prestigiosi vini come il "Baruch" Doc Matera ed il "Malandrina" Doc Matera Moro, prodotti in azienda, sono stati premiati sia in Italia sia all'estero.



Parole chiave

innovazione, diversificazione, filiera, mercati esteri,
vino di qualità, turismo culturale