

AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA IMMACOLATA MIGLIACCIO

"Nutrire" il territorio e salvaguardare l'ambiente e la biodiversità campana.



LA STORIA

Immacolata Migliaccio, tornata per passione all'agricoltura, ha una mission ben definita: recuperare le antiche varietà autoctone e invitare i consumatori alla riscoperta dei sapori di un tempo. Obiettivo primario è quello di preservare la fertilità del suolo e la biodiversità, facendo assumere al consumatore un ruolo attivo nel progetto di recupero e valorizzazione dell'ambiente rurale. In azienda le bufale hanno lasciato il posto agli ortaggi, coltivati con il metodo biologico e nel pieno rispetto della stagionalità. Un piccolo vivaio sperimentale viene utilizzato per l'allevamento vegetale in ambiente rilassante con diffusione di musica classica.

L'azienda si sviluppa oggi su una superficie di circa 5 ha, di cui 3,5 in ambiente protetto, coltivata secondo i principi dell'agricoltura biologica (Reg. Ue 834/2007) e soggetta ai controlli dell'Istituto di Certificazione Etica Ambientale (ICEA): IT BIO 006.

PAROLE CHIAVE

Tutela della **#salute**, salvaguardia dell'ambiente e della **#qualità di vita**, ma anche **#alimentazione consapevole** e **#energia** delle donne.



RURAL4LEARNING

coltiva la tua passione per la terra

PRODOTTI

Varietà autoctone di ortaggi per il mercato fresco e trasformato: Lattuga bacoletse, Zucchini san Pasquale, Zucca napoletana, Torzella, Broccolo san Pasquale, Peperone papaccella, Peperone cazzone, Peperone friariello, Melanzana napoletana, Pomodoro San Marzano.

Varietà autoctone di legumi destinati alla conservazione: Pisello cornetto, Pisello santa Croce, Pisello cento giorni, Fagiolo a pezzella, Fagiolo cannellino, Cece di Teano, Cicerchia casertana.

ULTERIORI INFORMAZIONI

Le produzioni suscitano l'interesse non solo dei consumatori locali, ma anche di numerose attività ristorative in Italia e all'Estero: i clienti si recano periodicamente in azienda per assistere ai processi produttivi e prendere atto dell'attenzione per l'ambiente e la salubrità dei prodotti. Le colture vengono protette con l'ausilio d'insetti utili e scegliendo piante resistenti alle malattie. Si applica il criterio dell'alternanza delle coltivazioni, per non impoverire il terreno e, pertanto, gli alimenti sono privi di residui tossici e risultano molto ricchi dal punto di vista nutritivo, con notevoli vantaggi per l'ambiente.

In azienda vengono coltivate antiche varietà autoctone in via di estinzione secondo il metodo biologico, con lo scopo di moltiplicare le risorse genetiche vegetali messe a disposizione dalle banche del germoplasma regionale.



L'azienda ABIM ha aderito al *PSR Campania 2014-2020*:

- *misura 10* - Pagamenti agro climatici ambientali
- *misura 11.2.1* - Mantenimento delle pratiche e dei metodi di agricoltura biologica.

Gli interventi realizzati con il *PSR Campania 2007-2013*:

- *misura 214* - Pagamenti agroambientali
- *misura 121* - Ammodernamento delle aziende agricole (utilizzata per realizzazione di serre, acquisto attrezzature e installazione impianto fotovoltaico).

Quest'ultima misura ha consentito di diversificare le produzioni e di migliorare performance e competitività.



Azienda Biologica
Immacolata Migliaccio (ABIM)
Strada Provinciale 221
81030 Nocelleto di Carinola, CE
bio.abim@gmail.com

AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA CORBO FONTANA REALE

L'azienda nasce tra streghe e leggende, sul dorso della collina.



LA STORIA

Il Sannio Beneventano è una terra Campana caratterizzata da borghi antichi e paesaggi verdeggianti dovuti proprio alla coltura della vite e dell'olivo, che da sempre caratterizzano non solo il paesaggio ma la vita stessa della popolazione legata inscindibilmente a tali colture. Come ogni espressione di civiltà risente dell'evoluzione dei tempi, così la *cultura vitivinicola* ha abbandonato da tempo le sovrapproduzioni e ha imboccato la strada della qualità legandola ai vitigni autoctoni in particolare Aglianico, Falanghina e Greco, tra streghe e leggende sul dorso della collina, alle spalle della città di Benevento, nasce l'Azienda Agricola Fontana Reale.

La storia ha inizio quando, a cavallo dei secoli XVIII e XIX, la famiglia Corbo rilevò dalla Commenda della Capraia, il territorio che attualmente è occupato da tre contrade (San Giovanni a Caprara, Caprarella e Torrepalazzo), ma di cui riuscirono a mantenere solo San Giovanni a Caprara. L'Azienda Fontana Reale è situata ad un'altezza di circa 380 metri s.l.m., con vista sulla splendida vallata del fiume Calore, interamente rivestita da vigneti e oliveti che si estendono fino alle pendici del massiccio formato dai monti Taburno-Camposauro, regalando un'esplosione di colori che si avvicendano con il cambiare delle stagioni, tanto da farlo sembrare un campo di fiori.



RURAL4LEARNING
coltiva la tua passione per la terra

PAROLE CHIAVE

#continuità tra generazioni, # diversificazione colturale, #sostenibilità e #qualità delle produzioni, **#prodotti vegan**.

PRODOTTI

L'azienda produce vino (in particolare Aglianico, Falanghina e Greco), olio extravergine di oliva e miele da agricoltura biologica. Complessivamente ha un'estensione di circa 25 ettari, di cui 15 coltivati a vigneto e 5 a uliveto, mentre la restante quota aziendale è destinata a frutteto e ad ortaggi. Vengono, inoltre, prodotti seminativi e foraggere ed è presente l'attività apistica.

ULTERIORI INFORMAZIONI

L'azienda Fontana Reale pratica l'agricoltura biologica dall'anno 2000 e da allora aderisce al sistema di controllo previsto dai regolamenti europei (Regolamento Reg CEE 2092-/ 91 e Reg CE 834/2007 ed 889/2009 e smi) per offrire le migliori condizioni di salubrità sia per gli operatori rurali, che per la protezione dell'ambiente e dei consumatori. Attualmente è assoggettata ai controlli del Consorzio per il Controllo dei Prodotti Biologici (CCPB): IT BIO 009. Inoltre l'azienda utilizza energia solare per le necessità produttive e per autoconsumo.

Le uve di Aglianico, Falanghina e Greco vengono raccolte e vinificate nella cantina aziendale che presenta caratteristiche tecniche innovative sia per il controllo automatico delle temperature, sia per la fase di affinamento in acciaio ed in barrique. I vini prodotti sono sia biologici che "vegani": sono stati eliminati tutti i concimi organici di origine animale e in cantina le sostanze organiche di derivazione animale - quali gelatina, sangue bovino, albumina, caseina, caseinati, colla d'ossa e colla di pesce- sono state sostituite da sostanze vegetali.



L'azienda Fontana Reale di Corbo Rino ha aderito al **PSR Campania 2014-2020**:

■ **misura 11.2.1** - Mantenimento delle pratiche e dei metodi di agricoltura biologica

Gli interventi realizzati con il **PSR Campania 2007-2013**:

- **misura 214** - Pagamenti agroambientali
- **misura 112** - Ammodernamento delle aziende agricole
- **misura 121** - Insediamento di giovani agricoltori

Il PSR ha garantito il rinnovo generazionale e l'aggiornamento tecnologico della nuova azienda.



Sito web

■ www.fontanareale.com

Azienda agricola biologica
Fontana Reale di Corbo Rino
Contrada San Giovanni, 4
82100 Benevento (BN)
Tel. 0824.776109

AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA **TORRE A ORIENTE**

Olio biologico e vini di qualità, con un'identità marcata sottolineata dalle etichette.



LA STORIA

Torre a Oriente è una giovane azienda inserita nello splendido contesto collinare del massiccio del Taburno, territorio vocato per la coltivazione della Falanghina e dell'Aglianico. L'azienda vitivinicola, di storica fondazione, nasce dalla passione della famiglia Iannella per il mondo agricolo ed enologico e, con il succedersi delle generazioni, è diventata un'azienda a conduzione femminile. Si tratta di un'azienda "mista" (parzialmente condotta con metodi biologici) in cui ai vigneti fanno eco gli "uliveti biologici" assoggettati ai controlli di BioAgriCert (BAC): IT BIO 007.

Nel 2002 Patrizia Iannella, con i fondi del POR 2000-2006, avvia la ristrutturazione dei vigneti con lo scopo di elevare lo standard qualitativo dei prodotti. Nel 2006 comincia a vinificare le proprie uve, dando vita all'azienda "Torre a Oriente". Dal 2013 si fonde con l'Azienda agricola olivicola Gentilcore, situata nell'Alto Sannio (comune di Molinara) e da questa collaborazione nascono nuovi progetti, come quello di portare nel mondo il profumo delle terre e il sapore dei prodotti.

Torre a Oriente si estende su una superficie di oltre 20 ettari, di cui 10 vitati, e comprende 2 corpi aziendali:



RURAL4LEARNING

coltiva la tua passione per la terra

- l'azienda vitivinicola, situata a Torrecuso nel contesto collinare del massiccio del Taburno (territorio ideale per la coltivazione della *vitis vinifera*), che si sviluppa su una superficie di 10 ha.
- l'azienda olivicola, con uliveti prosperosi e secolari, condotti con metodi di produzione biologica, situata a 600 m s.l.m. estesa per 13 ha.

PAROLE CHIAVE

#tradizione e miglioramento della qualità, #salubrità e genuinità dei prodotti, nonché #tutela dei consumatori, attraverso un sistema di #tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti, #salvaguardia dell'ambiente.

PRODOTTI

Vini e distillati, con 40.000 bottiglie prodotte: si tratta di vini di qualità iscritti alle DOC Taburno e Sannio, con presenza di mono-vitigni di Falanghina e Aglianico. Olio extravergine di oliva biologico "cultivar Ortice" e sperimentazione di oli aromatizzati, ottenuti per molitura diretta delle olive, con basilico e rosmarino. Legumi ricercati come i ceci, la cicerchia, fave e fagiolini, inclusa una linea di "cotti", per rispondere alle aspettative dei consumatori.

ULTERIORI INFORMAZIONI

Avvalendosi della collaborazione di tecnici specializzati, l'azienda ha attuato una politica di investimenti volta a migliorare efficienza ed efficacia dei processi di lavorazione e a valorizzare il territorio, in perfetta armonia con l'ambiente e l'ecosistema circostante. Ha saputo integrare la tipicità dei vitigni autoctoni con le migliori tecniche colturali e la ricerca della qualità puntando tutto sul vigneto: impianti modello regolarmente iscritti alle D.O.C. Taburno e Sannio condotti con sistemi di lotta antiparassitaria integrata a basso impatto ambientale.

La produzione dell'olio extravergine biologico "Il Cuore d'Ortice" è garantita e controllata dal 2009. La prossima mission è quella di dar vita ad una vera e propria azienda multifunzionale, offrendo anche servizi di ospitalità e portando "non solo il Sannio nel mondo ma anche il mondo nel Sannio".



L'azienda Torre a Oriente ha aderito al *PSR Campania 2014-2020*:

- *misura 10.1.1* - Pagamenti agro climatici ambientali
- *misura 11.2.1* - Mantenimento delle pratiche e dei metodi di agricoltura biologica

Gli interventi realizzati con il *PSR Campania 2007-2013*:

- *misura 214* - Pagamenti agroambientali
- *misura 121* - Ammodernamento delle aziende agricole
- *misura PIF VITIS* - Progetti Integrati di Filiera - filiera vino



Sito web

- www.torreaoriente.eu

Torre a Oriente
Località Mercuri. 19
82030 Torrecuso (BN)
Tel. 0824.874274 / 0824.874376
Info@torreaoriente.eu

AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA **MALERBA**

Salvaguardare il sottile equilibrio ecologico che caratterizza i boschi di castagno.



LA STORIA

Nel 1875 Catello Malerba, di ritorno dalla Grecia dove aveva partecipato alla costruzione del canale di Corinto, decise di investire il suo compenso nell'acquisto di un castagneto. Da allora la famiglia Malerba si lega indissolubilmente alla produzione delle castagne e, alla fine degli anni '70, introduce la realizzazione di trasformati di elevata qualità.

Situata nel Parco Regionale dei Monti Picentini, Malerba attualmente gestisce e controlla tutta la filiera produttiva, dalla conduzione dei castagneti, alla raccolta, selezione, trasformazione, fino al confezionamento e alla commercializzazione. La superficie aziendale è pari a circa 50 ettari ed è quasi totalmente investita a castagneto da frutto. Le produzioni sono sottoposte ad una stringente tracciabilità mediante un sistema gestione qualità iso 9001:2000 che garantisce l'origine del prodotto I.G.P. e il rispetto delle tecniche di produzione biologica. Dal 1999 fa parte del Consorzio per la tutela e la promozione della Castagna di Montella IGP. L'azienda Malerba ha diversificato la produzione specializzandosi, tra l'altro, nella produzione di birra alle castagne, attraverso la misura 124 del PSR Campania.

PAROLE CHIAVE

#salvaguardia della **tradizione**, #**innovazione tecnologica**, #**qualità** del prodotto lavorato e #**diversificazione** colturale e aziendale.



RURAL4LEARNING

coltiva la tua passione per la terra

PRODOTTI

L'azienda produce castagne ricadenti nell'areale di produzione "Castagna di Montella IGP" in regime di agricoltura biologica (Reg. Ue 834/2007) ed è assoggettata ai controlli dell'Istituto di Certificazione Etica Ambientale (ICEA): IT BIO 006.

La Castagna di Montella (varietà *Palummina* e *Verdole*) ha ottenuto nel 1987 il riconoscimento della denominazione di origine controllata. Tra i prodotti trasformati secchi: *Castagne del Prete* (dette "castagne infornate"), *Castagne Morbidelle*, *Castagne Secche Sgusciate*, *Nocciole Tostate*, *Farina dolce di castagne*. Nella linea vetro: *Castagne allo Sciroppo Secche e Tostate*, *Perle di bosco al Rum e al Whisky*, *Crema di Castagne del Prete*, *Marmellata di Castagne*, *Marronata di Castagne*, *Origano di montagna*, *Nocciole tostate al miele di castagno*.

ULTERIORI INFORMAZIONI

L'Azienda Agricola Malerba è impegnata in progetti educativi, finalizzati a far conoscere agli studenti il sottile equilibrio ecologico che caratterizza i boschi a castagneto e a promuoverne la salvaguardia. Per questa ragione è stata inserita nell'Albo regionale delle Fattorie Didattiche. L'azienda ha investito nella ricerca e sperimentazione di nuovi prodotti a base di castagna. L'imprenditore Salvatore Malerba ha avviato una collaborazione con la Facoltà di Agraria dell'Università Federico II di Napoli, finalizzato alla creazione di birre alle castagne. Al castagno viene anche dedicato un "museo" aziendale, nato dalla volontà di recuperare e preservare non solo gli oggetti ma anche un patrimonio culturale che era stato quasi completamente divorato dal terremoto dell'80. Inizialmente la famiglia ha cercato di restaurare gli oggetti più danneggiati ed in seguito ha creato un ambiente dove potessero ritrovare vita le capacità creative e le esperienze di lavoro degli avi. Oltre alla collezione di famiglia, sono stati recuperati utensili, strumenti e attrezzi relativi alle varie fasi dello sfruttamento del castagno (es. ripulitura delle selve, raccolta dei frutti, essiccazione, molitura), appartenuti alla castanicoltura e alla civiltà contadina di Montella. In azienda è presente uno spaccio aperto al pubblico.



L'azienda Malerba ha aderito al *PSR Campania 2007-2013*:

- *misura 121* - Ammodernamento delle aziende agricole per l'acquisto di attrezzature
- *misura 124* - Cooperazione per lo sviluppo di nuovi prodotti, processi e tecnologie, nel settore agricolo, alimentare e forestale.
- *misura 311* - Diversificazione in attività non agricole
- *misura 411* - LEADER

Il PSR ha consentito una concreta diversificazione produttiva.



Sito web

- www.malerbacastagne.it

Azienda agricola biologica Malerba
Strada Provinciale 43
83048 Montella (AV)
Tel. 0827.61420

AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA **PAGLIONE**

I saperi e l'esperienza in tre principi chiave: mestiere, autenticità e gusto.



LA STORIA

"L'Agricola Paglione" è un'azienda familiare. Nel 1994 Beniamino Faccilongo e Maria Costanza Albano hanno un'idea semplice: mantenere intatte le qualità dei propri pomodori, come appena colti, nelle proprie conserve. Intraprendono la conversione dell'azienda in biologico e la scelta di approcciarsi alla filosofia della "filiera corta", a cui seguirà la nascita del proprio laboratorio di trasformazione. I saperi e l'esperienza acquisiti danno vita a un vero e proprio "metodo Paglione", perseguendo fedelmente tre principi chiave: mestiere, autenticità e gusto.

I campi sono coltivati in regime di agricoltura biologica nel pieno rispetto della stagionalità e curati durante l'intero anno prima della raccolta a cui segue il lavoro artigianale dei propri laboratori. Tutto viene lavorato fresco garantendo un'altissima qualità degli ingredienti, senza disperdere i sapori e gli aromi naturali.

Ad oggi L'Agricola Paglione, in agro di Lucera tra il Subappennino Dauno e il Tavoliere delle Puglie, è un baluardo di varietà e di storia enogastronomica altrimenti perdute.

PAROLE CHIAVE

Lavorazione #artigianale dei prodotti aziendali, #filiera corta, #agroecologia, #diversificazione



RURAL4LEARNING
coltiva la tua passione per la terra

PRODOTTI

Olio EVO, olive da tavola, vino, pomodori trasformati, sott'oli.

ULTERIORI INFORMAZIONI

Pomodoro, trasformato artigianalmente seguendo le ricette della tradizione. Le passate, i pelati, i sughi pronti, i sott'oli sono prodotti da pomodoro fresco selezionato e trasformato entro le 24h dalla raccolta, i cui frutti vengono adagiati e cesellati nei vasi, perché il pomodoro è non solo buono, ma anche bello. A conferma dell'attenzione al territorio e alle sue tipicità, tra le varietà di pomodoro l'antica varietà autoctona del *Prunill* e nella linea di prodotti senza sale aggiunto, il *Roma*.

Olive, rigorosamente raccolte a mano per conservarne le caratteristiche organolettiche, da cui si ottengono pregiati oli extravergine monovarietali: *Nasuta*, *Peranzana*, *Leccino* e *Coratina*, ottenuti dalla molitura delle olive appena colte tramite spremitura a freddo (senza filtrazione), seguita da un periodo di decantazione. La gamma si completa con un *blend* "Classico". Alle cultivar già elencate si aggiunge anche la varietà di olive Giganti, contraddistinte da colore verde acceso e polpa dolce. Le olive da tavola vengono conservate in acqua e sale e riposte nei fusti a riposare per più di un anno prima dell'invasettamento in vetro e successiva pastorizzazione.

Vini prodotti dalle uve Nero di Troia, Montepulciano, Sangiovese, Bombino bianco e Malvasia Bianca. I vitigni sono condotti in regime di agricoltura biologica. La vinificazione si svolge con fermentazione spontanea senza aggiunta di lieviti selezionati e a temperatura controllata. Nella gamma offerta spiccano le due versioni del Cacc'e Mmitte DOC di Lucera, "Caporale" e "Perazzelle", un uvaggio a base di Nero di Troia riconosciuto come doc nel 1975; l'orange wine "L'eclettico", bianco vinificato in rosso con macerazione sulle bucce, e il barricato "C.



Nell'ambito della politica di sviluppo rurale, l'azienda Agricola Paglione ha aderito:

al POR Puglia 2000-2006:

- *misura 3.14* - acquisto attrezzature (passatrice e pastorizzatore con caldaia) e realizzazione di una tettoia per la pre-lavorazione del prodotto fresco.



Sito web

■ www.agricolapaglione.com

Azienda agricola biologica Paglione
Contrada Perazzelle,
Strada per San Giusto,
SP. 116, KM 9,8
71036 Lucera (FG)
Tel. 366.990.7771

AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA F.LLI CARRINO

Agricoltura e zootecnia biologiche dal 1990.



LA STORIA

La Società Agricola F.Lli Cristoforo Carrino, azienda biologica, è ubicata nell'antica Masseria Pavoni, risalente al XVII secolo e sita in agro di Lucera e si affaccia sulla diga Capaccio, l'invaso idrico nei pressi di Borgo San Giusto. La famiglia Carrino è originaria di Frosolone (IS - Molise) e, grazie alla transumanza, oggi si trova nella Masseria Pavoni dove la famiglia Carrino conduceva gli animali nei pascoli invernali.

L'azienda, che si estende per circa 450 ettari, inizia la sua conversione all'agricoltura e alla zootecnia biologiche nel 1990. Come in passato, l'Azienda continua a effettuare la transumanza sia delle pecore che delle cavalle, spostando gli animali in primavera sui pascoli molisani e del subappennino dauno e riconducendoli in autunno nel Tavoliere delle Puglie.

PAROLE CHIAVE

#diversificazione produttiva (colturale e zootecnica) e delle attività aziendali, valorizzazione #tradizioni locali, #innovazione.

PRODOTTI

Olio extravergine di oliva biologico, olive da tavola, carne, mozzarelle di latte di bufala, formaggi ovin, lana, grano duro destinato alla pastificazione.



RURAL4LEARNING
coltiva la tua passione per la terra

ULTERIORI INFORMAZIONI

L'orientamento produttivo è di tipo **zootecnico, cerealicolo e olivicolo**. Sono coltivati grano duro, tra cui la varietà "Senatore Cappelli", trasformata in pasta dal Consorzio di cui è socia l'azienda, e cereali minori, quali orzo, avena e triticale, oltre a leguminose, come il favino, e piante foraggere destinate all'alimentazione del bestiame.

Dall'oliveto secolare si ottengono olio extravergine di oliva, estratto per spremitura a freddo da olive raccolte e lavorate in giornata, e olive da tavola di varietà "Bella di Cerignola".

In azienda sono allevate bufale di razza "Mediterranea", bovini appartenenti al ceppo "Podolico Pugliese" incrociati con bovini dapprima di razza chianina e poi romagnola e marchigiana per svilupparne l'attitudine alla produzione di carne, ovini di razza "Gentile di Puglia", cavalli discendenti dalla razza "Pugliese", asini di razza "Martina Franca" e "Amiatina". L'allevamento delle bufale è destinato principalmente alla produzione di latte, in parte trasformato in mozzarella e formaggi bufalini, venduti presso lo spaccio aziendale. Alla produzione di latte si unisce anche quella di carne di bufalo, ricca di acido stearico ed oleico (acidi neutri nella colesterolemia dell'uomo) e di acido linoleico (acido grasso essenziale dall'elevato apporto proteico e di ferro). Anche la carne può essere acquistata su prenotazione nel punto vendita aziendale.

Le pecore allevate in azienda sono di razza "Gentile di Puglia", a triplice attitudine, che si distingue per l'elevata qualità della carne d'agnello, del latte, destinato alla produzione del formaggio D.O.P. "Canestrato Pugliese" e della lana "Merino Italiana" utilizzata per la realizzazione di capi d'abbigliamento e coperte lavorate in conto terzi presso il Lanificio Leo di Soveria Mannelli (Calabria).

La Società Agricola Fratelli Carrino s.s. ha aderito al **PSR Puglia 2000-2006**:

■ **misura 4.3 - Sostegno per investimenti in infrastrutture per lo sviluppo, l'ammodernamento o all'adeguamento dell'agricoltura e della selvicoltura;**

al PSR Puglia 2007-2013

■ **misura 2.1.4 - Pagamenti agroambientali - azione 1 - Agricoltura Biologica (varia a seconda delle coltivazioni annuali)**

■ **misura 2.1.4 - Pagamenti agroambientali - azione 4 - Biodiversità (180 euro ad UBA cioè circa ogni 6,5 capi di ovini di razza Gentile di Puglia; ammontare del sostegno: 18.000 euro annui)**

■ **misura 1.2.1 - Ammodernamento delle aziende agricole (valore del progetto: 800.000 euro circa di cui il 50% in conto capitale).**

i

Azienda agricola biologica Carrino
Località Pavoni (Borgo San Giusto)
71036 Lucera (FG)
Tel. 0881.542936
Cell. 360.739541

AZIENDE AGRICOLE BIOLOGICHE

ORTO D'AUTORE E DESIDERIO FLAVIO

Entusiasmo e specialità artigianali a conduzione familiare.



LA STORIA

Orto d'Autore è una società agricola che coltiva e raccoglie frutta e verdura da tre generazioni e lavora nel pieno rispetto del territorio e delle tradizioni. Negli anni 2000, inizia la trasformazione dei suoi prodotti seguendo il concetto "dalla terra alla tavola". Il successo è immediato perché il consumatore ritrova la bontà e la semplicità dei sapori naturali di una volta, quasi dimenticati. La famiglia D'Arienzo coltiva le terre del Basso Molise, nei pressi del mare, dove il clima mediterraneo favorisce la coltivazione in modo naturale. Attualmente possiede 100 ha di terreno in conversione all'agricoltura biologica e le colture presenti stanno per essere diversificate anche attraverso l'istallazione di frutteti tipici del territorio.

L'azienda agricola biologica **Desiderio Flavio** comprende 22 ettari di terreno coltivati a frutteto, uliveto e ad uva da tavola. L'azienda ha subito ingenti danni a causa delle ripetute alluvioni del fiume Biferno che ha deviato il suo corso e oggi passa per i campi coltivati. L'azienda è prossima ad ottenere il marchio *Demeter*, al quale hanno già aderito le altre due aziende di famiglia, dedicate rispettivamente alla produzione di carne e latte, e di uve per la vinificazione.



RURAL4LEARNING
coltiva la tua passione per la terra

PAROLE CHIAVE

#Qualità delle materie prime, #salvaguardia delle tradizioni locali, #occupazione e #valorizzazione del paesaggio.

PRODOTTI

Orto d'Autore produce prodotti trasformati: Passate di pomodoro BIO (pomodorini interi in salsa, pomodori pelati, pomodorini datterini); Confetture extra BIO con zucchero di canna e senza l'aggiunta di pectina; Succhi puri 100% e nettari (70% e 100% melograno, mirtillo, pera, pesca e albicocca) BIO; Sughi pronti artigianali; Preparati 100% frutta con zucchero d'uva (solo il mirtillo e i frutti di bosco provengono da materie prime provenienti dalla Finlandia); Confetture preziose; Passate di pomodoro convenzionale; Sottoli artigianali; Creme saporite per formaggi.

Flavio Desiderio produce frutta, in particolare albicocche, pesche percoche. L'azienda lavora anche finocchi, broccoli e cavolfiore, per conto della Fattoria di Vaira e produce succo di pomodoro e di uva, destinato al mercato tedesco. Insieme all'azienda di famiglia produce anche mais, miglio e avena per gli animali e partecipa al progetto Abafoods, per la valorizzazione dei cereali minori.

ULTERIORI INFORMAZIONI

L'azienda Orto D'Autore segue il concetto del 100% vegetale e si fonda sui principi di conservazione della tradizione locale, a partire dalla fase di semina fino ai processi produttivi caratterizzati da procedure di lavorazione lenta. L'azienda privilegia materie prime proprie, locali, italiane certificate e dalla provenienza certa. Orto d'Autore esercita un impatto positivo sul territorio, in termini di creazione di posti di lavoro e di riqualificazione e tutela del paesaggio. L'Azienda intende, inoltre, migliorare la propria autonomia di approvvigionamento attraverso un processo di interiorizzazione ed ampliamento della filiera di produzione sempre nel rispetto dei processi produttivi tipici della tradizione.

L'azienda Desiderio ha un centro di accoglienza per extracomunitari.



L'azienda Orto d'Autore ha aderito al **PSR Molise 2014-2020**:

■ **misura 4.1 / II step**

e al **PSR Molise 2007-2013**:

■ **misura 1.2.3.**



Sito web

■ www.ortodautore.net

Azienda agricola biologica
Orto D'Autore
Contrada Santa Venere snc
86049 Ururi (CB)
Tel. 0874.830060

AZIENDA AGRICOLA BIODINAMICA

FATTORIA DI VAIRA

Una comunità di persone che lavora per creare valore nella filiera del biologico.



LA STORIA

La Fattoria Di Vaira rappresenta ormai da secoli uno dei più ammirati esempi di azienda agricola del Mezzogiorno, grazie al suo fondatore Cavalier Francesco Di Vaira. Dopo la sua scomparsa fu la moglie a decidere il destino della tenuta creando, nel 1952, una fondazione che avesse la missione di formare ed educare i giovani alla professione agricola. La Fondazione portò avanti questo progetto fino al 2006, anno in cui il consiglio decise di affidare l'azienda ad una struttura esterna che ne segue la gestione sempre nel pieno rispetto delle finalità originarie. Dal 2007 hanno aderito al progetto numerose realtà rappresentative di tutti gli anelli della filiera, dal produttore, al distributore, dal negoziante, al consumatore.

Oggi l'azienda possiede 500 ha di terreno, di cui 220 circa destinati a foraggiere per l'alimentazione del bestiame e 200 adibiti a seminativo. A questi si aggiungono 60 ha di ortaggi invernali, 40 di ortaggi estivi, 40 di vigneto e 16 di oliveto. Inoltre l'azienda possiede circa 280 capi di vacche di razza Bruno alpina per la produzione del latte che viene principalmente consegnato nei caseifici locali, mentre una piccola quantità è destinata all'azienda per prodotti stagionati. Sono presenti inoltre le api dalle quali viene ricavato il miele.

PAROLE CHIAVE

#Salvaguardare l'ambiente e la biodiversità, #diversificare le produzioni, #educare le giovani generazioni, #sperimentare nuove tecniche agricole.



RURAL4LEARNING
coltiva la tua passione per la terra

PRODOTTI

La produzione di **ortaggi** rappresenta il fulcro delle attività aziendali e la Fattoria sta investendo diverse risorse per migliorare le rese e garantire la qualità sia delle specie invernali (finocchi, cavolfiori, cavoli romaneschi, cicoria ed altre colture diverse di anno in anno) che delle produzioni estive (pomodoro, peperone, zucchine, melone, anguria e melanzane). Anche l'**olio** è prodotto nell'impianto aziendale che, grazie alle sue caratteristiche garantisce un olio extravergine a bassissima acidità: circa 4000 piante delle varietà più diffuse nella Regione Molise (Leccino, Gentile e Moraiolo). La Fattoria coltiva le uve provenienti da 40 ha di vigneto biodinamico per la produzione di **vino** rosso, bianco, rosato e frizzante: 30 a filare (Montepulciano principalmente, Cabernet e Merlot, Chardonnay e Falanghina) e 10 a tendone (Trebiano, Sangiovese e Falanghina). Il marchio Fattoria Di Vaira accompagna anche diverse tipologie di **latticini**, prodotti direttamente in azienda, come formaggi stagionati e semi-stagionati di vacca (caciocavalli, caciotte e scamorze), vari formati fior di latte e la ricotta. In azienda viene prodotto anche **miele** biologico.

ULTERIORI INFORMAZIONI

La Fattoria Di Vaira applica rigorosamente il metodo biodinamico, grazie agli insegnamenti di Rudolf Steiner che ribadiva l'importanza dello stato di equilibrio fra le principali componenti dell'azienda agricola: il terreno, la pianta, l'animale e l'uomo. L'ambiente naturale che circonda la Fattoria, permette l'integrazione tra la produzione vegetale e l'allevamento animale: il concime utilizzato è solo quello organico derivante dal letame aziendale arricchito da preparati biodinamici da cumulo. Le rotazioni fra colture a foglia, fiore, radice e frutto, la pratica dei sovesci e la cura di siepi e alberature incrementano la sostanza organica del suolo e garantiscono un aumento della biodiversità.

Da qualche anno è stato aperto un piccolo agriturismo (20 posti letto) che offre un'ospitalità semplice e genuina.



L'azienda ha aderito al *PSR Molise 2014-2020*:

- *misura 4.1* - Sostegno agli investimenti nelle aziende agricole e al *PSR Molise 2007-2013*:
- *misura 124* - Cooperazione per lo sviluppo di nuovi prodotti processi e tecnologie nel settore agricolo alimentare e forestale



Sito web

- www.fattoriadivaira.it

L'Opera Soc.Agr. Biod. Di Vaira srl
Contrada Collocalcioni snc
86038 Petacciato (CB)
Ospitalità 345.4657520
Segreteria 0875.67304
Spaccio aziendale 393.8981594
info@fattoriadivaira.it

COMUNICARE L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

Analisi degli 8 casi studio aziendali del RuralCAMP2017

| RURAL LEARNING L'AGRICOLTURA BIOLOGICA è un partner per la vita | | |
|--|-----------------------|--------------------------|
| Caso Studio Ca | | |
| AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA IMMACOLATA MIGLIACCIO | | |
| "BIO" è un marchio e un'etichetta che garantisce l'autenticità e la biodiversità contadina | | |
| Dimensione ECONOMICA | Dimensione SOCIALE | Dimensione AMBIENTALE |
| | | |

RURALCAMP

LEADER D'OPINIONE | | | | |

Viene proposto un percorso di analisi di **case history**, articolato in tre fasi: indagine diretta, video report, brainstorming valutativo. Più nel dettaglio, l'obiettivo è di indirizzare l'analisi dei casi studio aziendali verso aspetti prettamente qualitativi, indagando le ragioni che portano ad adottare e mantenere il metodo di produzione biologico, anche al fine di cogliere la percezione dei principali attori del Psr (le aziende agricole biologiche beneficiarie) relativamente alla capacità del Programma regionale di incidere sullo sviluppo del settore biologico e dell'imprenditorialità. Le esercitazioni sono anche finalizzate a divulgare le buone pratiche analizzate, utilizzando il sistema di **authoring** del sito **Rural4Learning**.
Link: <http://www.rural4learning.it/site/#partecipa>

FASE 1 – INDAGINE DIRETTA

Obiettivo: predisposizione del testo introduttivo di inquadramento del caso studio

Per la fase di indagine viene utilizzato un questionario di tipo semi-strutturato (allegato 1), articolato in quattro sezioni:

1. Anagrafica e dati sul caso studio
2. Dati pedoclimatici
3. Dati strutturali
4. Servizi offerti dall'azienda

I dati raccolti, opportunamente elaborati, sono funzionali alla predisposizione del testo introduttivo.



RURAL4LEARNING
coltiva la tua passione per la terra

FASE 2 - VIDEO REPORT

Obiettivo: realizzazione di un video breve

Questa fase ha lo scopo di indagare in profondità gli aspetti motivazionali che hanno portato gli imprenditori ad intraprendere l'attività agricola biologica. A tal fine si intende utilizzare quale strumento di indagine il video report, così da disporre di un supporto fruibile da un pubblico di non addetti ai lavori per la diffusione delle buone pratiche realizzate nell'ambito dei Psr. Il video report rappresenta il prodotto finale di un'attività che si sviluppa in 4 step:

1) Presentazione del gruppo di lavoro, utilizzando un acronimo utile a raggruppare le competenze professionali necessarie in relazione al caso studio assegnato (es. SALT, salute-ambiente-lavoro-territorio)

2) Intervista all'imprenditore e contestuale ripresa dell'azienda agricola previa definizione del/i soggetto/i da intervistare ed elaborazione della traccia di intervista, sulla base del modello fornito (*allegato 2*)

3) Commento del gruppo di lavoro sulle scelte effettuate dagli imprenditori, volto ad evidenziare eventuali esperienze innovative e aspetti positivi o negativi delle attività realizzate (da fare al rientro).

4) Editing, montaggio e pubblicazione del video report (da fare al rientro). Il video deve avere una durata massima di 2'.

FASE 3 - BRAINSTORMING VALUTATIVO

Obiettivo: elaborazione del testo di analisi del caso studio

Il brainstorming valutativo ha il duplice scopo di permettere la condivisione degli esiti della visita aziendale e di fornire spunti di riflessione/analisi suscettibili di ulteriore approfondimento, avendo come base di riferimento i dati raccolti nell'indagine diretta e le **annotazioni su post-it riferite al tema della sostenibilità ambientale, economica e sociale**, come da specifiche indicate nella mappa (*allegato 3*). Partecipano al brainstorming sia i soggetti del gruppo di lavoro cui è assegnato il caso studio, sia gli altri studenti/docenti. Per favorire il dibattito, il brainstorming è strutturato in tre momenti: i) predisposizione di almeno 3 post-it da parte di ciascun gruppo di lavoro; ii) posizionamento dei post-it sul cartellone e lettura dei dati rilevati; iii) discussione collettiva.

GALLERY FOTOGRAFICA

Durante la study visit, il gruppo di lavoro scatta alcune fotografie, tra le quali ne verranno scelte 10 da caricare nell'apposita sezione.

CONCLUSIONI

Ciascun gruppo di lavoro predispone un cartellone da presentare in occasione dell'evento di fine corso, nel quale vengono esplicitate le conclusioni/proposte in termini di **sfide/opportunità** per **l'azienda**, per **le istituzioni** e per **la società civile**, facendo riferimento alla SWOT riportata a titolo esemplificativo (*allegato 4*). Al rientro, i dati riportati nel cartellone, dovranno essere elaborati per il testo conclusivo.