

## 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 biologico 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](http://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