

C/DA CARPINE snc

CANCELLARA (PZ)

BIOAGRISALUTE



AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA

NOTIZIE AZIENDALI

Ubicata nell'appennino lucano, nel comune di Cancellara (PZ), in Contrada Carpine, si sviluppa su una superficie di circa 53 ha

Il nucleo aziendale è situato ai piedi di una collina chiamata "SERRA DEL CARPINE", a m.750 s.l.m. dove negli anni '70 la Sovrintendenza ai Beni Archeologici di Basilicata riportò alla luce i resti di un antico insediamento risalente al IV-V secolo a. C. con tombe e suppellettili oggi conservate nel Museo Provinciale di Potenza (l'area degli scavi si trova proprio all'interno del querceto adiacente alle nostre masserie). Da qui è possibile partire per escursioni ai siti archeologici nelle immediate vicinanze (insediamento urbano di Serra di Vaglio e tempio della dea Mephithis a Rossano di Vaglio tutti dell'VIII secolo a.C.).

Nelle grotte delle masserie, che fino a pochi anni fa fungevano da stalla per le mucche, si possono notare ancora nicchie votive recuperate nella parete dagli antichi abitanti dell'insediamento preromano. Tutt'intorno è possibile trovare conchiglie fossili.

Nei boschi di querce e nelle immediate vicinanze nidificano falchi, poiane, nibbi, gruccioni, il picchio verde, il picchio rosso, l'upupa, la tortora, la beccaccia e moltissimi altri uccelli.

Nei campi attorno si incontrano volpi, faine, donnole, ricci, istrici e lepri. Erbe medicinali e/o commestibili crescono dappertutto insieme a infinite varietà di fiori.

Produciamo **farro e grano duro della qualità antica "Senatore Cappelli"** che, in base a recenti studi, sembra essere esente da ogni contaminazione da mutagenesi indotta con raggi x e y del cobalto radioattivo. Infatti quasi tutte le varietà del grano odierno derivano da una modifica genetica di questo frumento; sembra fondata l'ipotesi che tale modifica sia correlata alle intolleranze al glutine e allergie varie.

Produciamo anche **frutta, legumi e olio**.



PRODOTTI

In questi ultimi anni abbiamo deciso di trasformare tutti i nostri prodotti in azienda per poterne curare personalmente la qualità ed ottenere anche un valore aggiunto. Abbiamo quindi realizzato due laboratori di trasformazione dove i cereali(privati di micotossine da analisi fatte) e i legumi diventano zuppe e farine grazie ad un piccolo mulino a pietra e la frutta viene trasformata tutta in confetture.

Le nostre farine poi, vengono trasformate anche in pasta dagli amici della "Casa del tortellino" di Angri che lavora 40/50 kg di farina per volta con trafile in bronzo, lasciando asciugare lentamente la pasta per ottenere così un prodotto di alta qualità.

Le temperature molto secche della zona danno modo di avere una produzione di grano duro di qualità migliore di tutta Europa perché non permettono lo sviluppo delle muffe da grano. Inoltre l'utilizzo della farina macinata a pietra "S.Cappelli" conferisce alla pasta prodotta un sapore e una consistenza ottima che rende il prodotto bioagrisalute unico sul mercato.

I dolci sono prodotti dalla pasticceria "Dolci capricci" del nostro paese.

Le olive vengono macinate nel frantoio di Pietro Biscione (www.frantoiobiscione.it) che le trasforma in ottimo olio.

LISTA PRODOTTI

Pasta bioagrisalute da 500g	2,50€
Pasta bioagrisalute integrale da 500g	2,50€
Confetture da 200g	2,50€
Pasta bioagrisalute di farro da 500g	3,50€
Grano perlato al kg	2,00€
Farro perlato al kg	3,00€
Noci al kg	6,00€
Mandorle al kg	5,00€
Cicerchie o ceci da 500g	3,00€
Semola rimacinata al kg	2,50€
Farina macinata a pietra(anche integrale) al kg	2,50€
Farina di farro mac.a pietra(anche inte.) al kg	3,50€
Biscotti bioagrisalute con le mandorle da 500g	6,50€
Dolcetti di pasta reale da 500g	8,50€
Biscotti bioagrisalute al latte da 500g	5,00€
Pane di grano duro cappelli biologico	5€/kg

Certificazione biologica ICEA

Operatore Q 062

