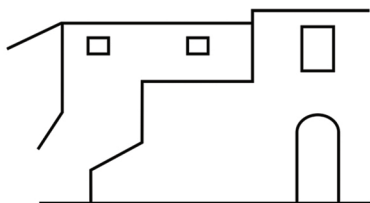


Azienda agricola biologica



M A S S E R I A
D E L L A
C O N T E S S A

Masseria della Contessa

è una piccola azienda biologica che risiede in Valle Caudina, tra il monte Taburno e la catena montuosa del Partenio.

Davide e Giulia hanno lasciato la loro città, Napoli, nel 2012 per iniziare una nuova vita, formare una famiglia e vivere di agricoltura.

Scelta ardua e complicata ma non priva di soddisfazioni.



Gli ortaggi biologici vengono consegnati settimanalmente a Napoli e venduti presso il punto vendita aziendale.

Oltre alla produzione di legumi e ortaggi freschi hanno dato vita ad un piccolo laboratorio di trasformazione dove vengono prodotti sott'oli, confetture e conserve utilizzando solo materie prime di alta qualità.

Agricoltura per la Masseria è sinonimo di biologico. Fin dal primo momento l'applicazione di questo metodo si è rivelato indispensabile per coniugare produzioni di alta qualità e tutela della biodiversità. Grazie alla laurea in Agraria di Giulia e alla dedizione di Davide, in Masseria vengono utilizzate tecniche innovative di agricoltura 2.0.



Procedure che si basano sull'utilizzo di organismi benefici come funghi, batteri, lieviti e prodotti di origine vegetale come alghe e biocompost.

Oltre agli ortaggi vengono prodotti legumi come ceci e fagioli che una volta essiccati al sole e selezionati a mano, vengono confezionati o trasformati.

I nostri sott'oli

I sott'oli sono il risultato indiscusso di due ingredienti:
tradizione e innovazione.

Le ricette sono quelle di una volta, tramandate
di generazione in generazione.

Gli ingredienti sono selezionati uno ad uno:

l'origano di montagna, l'olio extravergine d'oliva biologico,
anche gli ortaggi non sono scelti a caso ma vengono
utilizzate varietà specifiche.

I nostri sott'oli sono il frutto
di scelte che non lasciano
spazio all'approssimazione.



Le nostre conserve

Una buona parte del lavoro della Masseria consiste
nella cura dei pomodori.

C'è una dedizione quasi ossessiva,
nulla è lasciato al caso.

Stesso discorso vale per le conserve,
nelle quali ogni pomodoro
viene selezionato e lavorato
per ottenere una polpa che
racchiude in se tutta la dolcezza
e il profumo dell'estate.



Le nostre confetture

Le nostre dolci conserve sono artigianali, le materie prime
vengono lavorate al coltello. Utilizziamo agrumi biologici,
mele del territorio e la Cipolla Rosa di Airola
(presidio Slow Food) che viene coltivata
in Masseria seguendo metodi tradizionali.



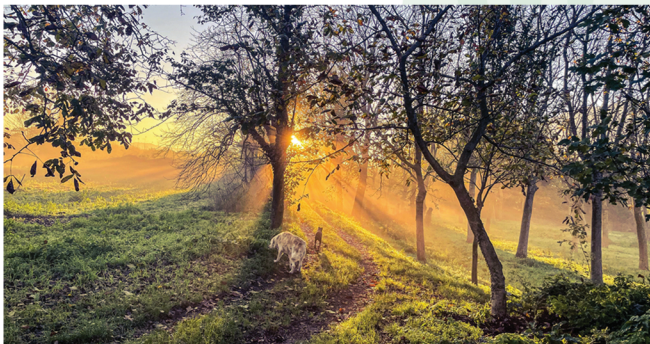
*“Il nostro intento è quello di fare
la nostra parte, cercando di
salvaguardare l’ambiente e ridare dignità
al mestiere di agricoltore,
ottenendo così
dei prodotti di alta qualità”*



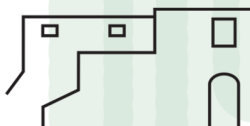
Scansiona il qr code qui a sinistra
se vuoi metterti in contatto diretto con
la Masseria, per essere informato sulla
prossima consegna o se hai
bisogno di chiarimenti su qualche
nostro prodotto

Scansiona invece il qr code qui a destra
se vuoi visionare il nostro
catalogo online,
iscriverti alla newsletter
o effettuare un ordine
con pagamento elettronico.





M A S S E R I A
D E L L A
C O N T E S S A



di Giulia Antonuccio

via Torre s.n.c. - 83018
San Martino Valle Caudina [AV]
Giulia +39 388 35 44 345
Davide +39 320 87 64 306

info@masseriadellacontessa.com
cassette@masseriadellacontessa.com

www.masseriadellacontessa.com

