

Azienda AGRICOLA CAMPOREALE

Comune: MOLFETTA

Indirizzo: CONTRADA MINO

Produttore: Antonio e Francesco Camporeale

Superficie agricola utilizzata: 9.50 ettari

**Contatto telefonico: Antonio 3293505829 –
Francesco 3495715315**

E-mail: fra.camporeale@libero.it



Presentazione

La nostra è una storia di chi ha scoperto il vero valore della terra. Nel tempo abbiamo imparato a rivalutare il nostro rapporto con la terra all'insegna dell'armonia tra uomo e ambiente circostante. Crediamo che il consumo critico e consapevole sia a suo modo un atto di rivoluzione e per questo spingiamo affinché i consumatori abbandonino il loro modello di consumo dettato dal mercato e ne adottino uno alternativo che abbia il rispetto verso la terra, la natura e l'uomo al suo centro.

Produciamo olio extravergine d'oliva e vari prodotti della terra anche in conserva: olive da tavola, olive in salamoia, mandorle, passata di pomodoro, sottoli, marmellate, creme e paté.

Il territorio

I nostri appezzamenti sono situati in agro di Molfetta e Giovinazzo (Provincia di Bari). Una zona dalla spiccata vocazione agricola e olivicola in particolare. La Terra di Bari ospita infatti diverse eccellenze olivicole. Il clima è mitigato dalla vicinanza dei nostri appezzamenti dal mare e questo comporta spesso un anticipo sulle produzioni agricole. Gli ulivi sono il simbolo della nostra terra. Una pianta forte e rustica che riesce ad adattarsi a molte avversità sia climatiche che agronomiche.

I nostri oliveti hanno un sesto irregolare, gli alberi sono prevalentemente secolari delle varietà Coratina e Ogliarola Barese. All'interno degli oliveti, com'è consuetudine dalle nostre parti, sono presenti sporadici alberi da frutta: mandorli, fichi, ciliegi, albicocchi, pruni e gelsi

Dettaglio produzione

Uliveto

Superficie complessiva: 9.50 ettari

Produzione: Circa 15 -20 q.li l'anno di olio extravergine d'oliva.

Frantoio: Andiamo dal frantoio che ci convince di più in termini di fiducia e di qualità di lavoro. Quest'anno ci siamo serviti dall'Azienda Agricola "Le Tre Colonne" a Giovinazzo.

Altre autoproduzioni:

Trasformiamo i prodotti della nostra terra (e talvolta di altri produttori di Movimento Terre) in un piccolo laboratorio casalingo.

Prodotti offerti

Mandorle sgusciate, Olive da Tavola in Salamoia, Sottoli, Creme e Paté, Marmellate, Passata di Pomodoro

Consigli per l'uso o la conservazione

Olio: Tenere al riparo da fonti di luce e di calore, quindi conservare in recipienti in vetro scuro o che non facciano passare la luce, in dispensa. Il contenitore dove si stocca l'olio deve essere ben chiuso

Olive in Salamoia: Una volta aperto il vaso è possibile che si sviluppino fermentazioni (fa della schiuma). Niente paura. Consigliamo di allontanare la salamoia e sciacquare le olive per renderle meno salate. Una volta aperto conservare in frigo per circa quindici giorni.

Conserve: Una volta aperto conservare in frigo e consumare entro quindici giorni