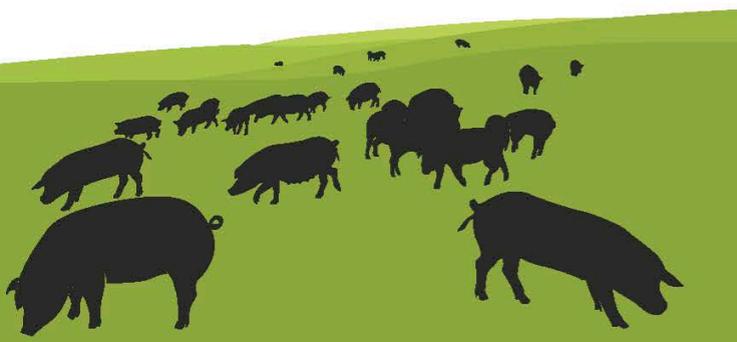




“ Abbiamo imparato, osservandola,  
a capire la natura.  
Sappiamo che seguire i suoi tempi,  
invece che forzarli,  
porta risultati migliori nel lungo tempo.

E noi non abbiamo fretta.  
Perché abbiamo un'idea e un progetto  
lunghi tanto quanto la natura ci ha insegnato.  
Ed è un bel po'. ”



- 🌀 Società Agricola Agrimar snc
- 🌀 Contrada San Procopio  
85013 Genzano di Lucania (Pz)
- 🌀 Tel. 0971 942401  
Mobile. 335 736 4684 (Mario)  
Mobile. 349 708 3905 (Vincenzo)
- 🌀 Azienda Biologica  
Reg. CE 834/2007    
Reg. CE 889/2008



info@bioagrimar.com  
www.bioagrimar.com



Agrimar è un'azienda biologica che ha il suo centro aziendale in Basilicata alla c.da San Procopio nell'agro del comune di Genzano di Lucania. L'azienda con i suoi 225 ettari si sviluppa sulle dolci colline dell'Alto Bradano.

È dal 1994 che l'azienda si occupa di cerealicoltura e zootecnia ed ha abbracciato l'agricoltura biologica dal 2011 sostenendo diversi meccanismi di filiera corta.

L'azienda biologica Agrimar è attenta al rispetto dell'ambiente, del suolo e del territorio e svolge un lavoro serio e professionale nell'organizzazione, nella scelta delle sementi, nella lavorazione dei terreni, e nella trasformazione dei suoi prodotti cercando di stabilire una relazione di fiducia tra produttore e consumatore, contribuendo con le sue scelte a migliorare la nutrizione umana e la salute della terra.



In azienda si allevano ovini al libero pascolo, seguendo tempi e metodi naturali. Oltre ai pascoli, agli animali viene offerta una dieta con prodotti aziendali di alta qualità (orzo, legumi, avena, fieno). Il latte viene trasformato in prodotti tipici nel caseificio aziendale. Il formaggio pecorino viene prodotto con latte lavorato a crudo con l'utilizzo di caglio di agnello o capretto. Le forme di varia pezzatura sono stagionate su assi di legno grezzo e affinate con olio di oliva.



In un bosco di circa 43 ettari sito in Cancellara, alla contrada Scango, sono allevati allo stato brado suini di razza Nero Lucano. La carne di questo maiale nero ha caratteristiche organolettiche proprie. Il colore più intenso della carne, la distribuzione del grasso con le tipiche striature, a basso contenuto di colesterolo, la scarsa ritenzione idrica nel suo interno, ne costituiscono una "specificità sensoriale" che si ritrova nel prodotto fresco e in quello stagionato.



L'azienda agricola Agrimar con un oliveto, esteso per circa 11 ettari, produce olio extra vergine di oliva biologico attraverso l'estrazione a freddo. Le cultivar presenti in azienda sono: frantoio, leccio del corno, coratina, picholine, maurino, moraiolo, taggiasca, termite di Bitetto. Da alcune di queste varietà, vengono realizzati monocultivar o blend di altissima qualità.



Il sapore eccelso e l'alta qualità delle carni del maiale nero sono dovuti esclusivamente alla loro alimentazione sostanzialmente ricavata in natura (ghiande, erbe, radici). Questa razza autoctona, a rischio di estinzione, ha negli ultimi 15 anni, grazie ad alcuni allevatori, all'ALSIA e all'università di Basilicata, attenti alla salvaguardia della biodiversità, trovato una giusta valorizzazione in Basilicata.



Un'attenzione particolare Agrimar ha rivolto alla coltivazione dei legumi e diversi ettari sono stati destinati, a rotazione, alla semina della lenticchia, della cicerchia, del cece e del lupino bianco.



In azienda si coltivano cereali, soprattutto grani duri e privilegiando antiche varietà come il Senatore Cappelli e il Khorasan. Inoltre si coltivano farro, orzo e avena.

