



## **CHI SIAMO:**

dall'esperienza trentennale di Alessandro, agronomo che ha saputo coniugare lo studio e le ricerche in agricoltura verificando personalmente le risposte in campo, e di Mariella, avvocato, che ha una grande passione per la campagna e tutto ciò che di naturale questa ci può offrire, è nata l'az. agr. ALMA

I due corpi aziendali di cui è attualmente composta sono stati scelti in luoghi incontaminati e si trovano uno in Soriano nel Cimino, immerso in un giardino di noccioli; l'altro in Bomarzo, in un altopiano chiamato "colonna", sito archeologicamente protetto per essere stato in passato meta degli etruschi.

ALMA vende direttamente al consumatore tutto ciò che è stato prodotto e trasformato direttamente in azienda mantenendo vive le antiche e sane tradizioni.

## **OBIETTIVO DELL'AZIENDA**

E' quello di :

- coltivare con metodo naturale significa seguire la fisiologia della pianta per ottenere un prodotto sano, salutistico, ricco di antiossidanti.
- trasformare direttamente tutti i prodotti ottenuti in azienda, senza che vengano deteriorate le qualità ottenute dalla pianta, utilizzando metodi e ricette tradizionali, senza aggiunta di sostanze conservanti e ingredienti OGM
- vendere direttamente al consumatore.

**Le olive** vengono raccolte quando i parametri di riferimento di maturazione dell'oliva hanno raggiunto valori ottimali e vengono lavorate appena raccolte nel frantoio aziendale ottenendo diversi tipi di olio: olio di percolamento; olio fiore; olio prima spremitura. L'olio ottenuto viene separato dall'acqua di vegetazione per affioramento naturale.

**Le nocciole** vengono essiccate, tostate e utilizzate per fare biscotti, nella lavorazione delle marmellate, cioccolato ....

**La frutta** matura sulla pianta viene trasformata in marmellata utilizzando mela e limone per la conservazione.

L'azienda così organizzata rappresenta una tipica "azienda di filiera corta" che produce trasforma e vende direttamente rivolgendosi ad un *consumatore qualificato*.

## **PRODUCIAMO PER VOI :**

### **OLIO :**

- **p e r c o l a t o** : ottenuto durante la lavorazione della pasta senza spremitura
- **f i o r e** : ottenuto durante la fase di messa in pressione della pasta
- **prima spremitura** : durante la fase di spremitura da zero a 200 atmosfere

**L'olio viene separato dall'acqua di vegetazione per affioramento**

**MARMELLATE** d'uva bianca e rossa, di fichi, di susine tutte con l'aggiunta di granella di nocciole.

**BISCOTTI** : al vino, all'olio, all'uovo e nocciole

**DOLCI** con cioccolato e nocciole