

AZIENDA AGRICOLA PENNA

La breve presentazione che segue riassume le motivazioni più forti che ci hanno spinte ad uscire dagli schemi consolidati che rendono difficile la sopravvivenza delle piccole e medie aziende; i momenti di incontro con i consumatori sono per noi un'opportunità importante per raccontare che cosa c'è dietro un semplice acquisto, perché possa diventare un acquisto consapevole.

L'azienda è di proprietà della nostra famiglia dal 1974, i terreni sono siti in Roccelletta di Borgia, in provincia di Catanzaro, sulla costa ionica calabrese, a pochi chilometri dal mare e dal bellissimo Parco Archeologico, dove è possibile ammirare i resti dell'antica Scolacium di epoca romana, (l'odierna Squillace), e della basilica Normanna.

Fare agricoltura significa anche non abbandonare i terreni agricoli allo scempio incalzante della cementificazione delle cosiddette "opere pubbliche", che purtroppo hanno modificato il paesaggio circostante, ferendolo con strade, ponti e gallerie; i nubifragi verificatisi in quest'area, ne sono la triste conseguenza; anche la nostra azienda è stata più volte soggetta ad allagamenti.

Per quanto riguarda i metodi di coltivazione, l'azienda è in conversione biologica, dopo aver seguito per alcuni anni il metodo integrato.

Al momento della raccolta del frutto, effettueremo le analisi dei residui e degli inquinanti presso un laboratorio accreditato ed i risultati saranno disponibili per la consultazione

La commercializzazione è estremamente semplificata, allo scopo di mantenere integro il sapore e il valore nutritivo dei frutti: è ormai noto che le operazioni di lavorazione, eseguite presso i magazzini, sono causa di deterioramento dei frutti, il passaggio nelle stufe determina una colorazione artificiale, la ceratura rende la buccia non edibile e ne limita la traspirazione.

Si tratta di operazioni che hanno il solo scopo di consentire la speculazione commerciale sui prezzi, il produttore non ne trae alcun vantaggio, il consumatore acquista frutta non più fresca e dal sapore radicalmente modificato.

I nostri frutti vengono raccolti e messi direttamente nelle cassette in campagna, senza passare dal magazzino di lavorazione; dopo due soli giorni vengono consegnate ai consumatori finali, perché possano gustarne a pieno il sapore.

Le tipologie di prodotto che potremo offrire nel corso della stagione saranno:

- **CLEMENTINE** **var. Spinoso**
- **CLEMENTINE** **var. Comune**
- **CLEMENTINE** **var. Nova**
- **ARANCE** **var. Naveline**
- **ARANCE** **var. Biondo**

Le varie tipologie di prodotto verranno consegnate nei loro periodi di maturazione naturale, in cassette da 10 kg di plastica che potranno essere restituite alla consegna successiva.

L'etichetta apposta sulle cassette, riporta i dati dell'azienda, la varietà, la qualità e il calibro medio, il luogo di produzione e la data di raccolta.

Grazie per l'attenzione

Monica Penna