

# SVILUPPO TERRITORIO PROMOZIONE

## MONDIRPINIA

dominio reteaziende ✓

email reteaziende ✓

spot | canale youtube ✓

foto | video ✓

network aziendale ✓

### TAGS

Irpinia Zirma Rete Aziende Zirma

Mondirpinia Youtube Cooperativa Zirma

Mondirpinia Zirma



Zirna Coop

**MONDIRPINIA**  
NETWORKAZIENDALE  
- Viviamo la nostra terra

### FOLLOW US

FACEBOOK  
TWITTER  
YOU TUBE  
INSTAGRAM

### CONTACT INFO

Site: [www.zirmacoop.com](http://www.zirmacoop.com)  
Email: [info@zirmacoop.com](mailto:info@zirmacoop.com)

catalogo aziendale da **RETEAZIENDE.COM**

**zirna**

Società Cooperativa Zirma  
P.Iva 02757720640

Servizi di promozione turistica, del territorio, delle aziende a cura di Zirna Coop

Mondirpinia si inquadra nell'impegno della cooperativa nel sostenere le piccole imprese, sia artigiane che agricole, nella valorizzazione dei prodotti tipici realizzati e confezionati sul territorio irpino; nel promuovere i valori della qualità e del fare, tipici della nostro territorio; nel creare un network aziendale a cui ogni azienda possa attingere e proporre la propria immagine nei vari canali di comunicazione, cartaceo, web e video. Nell'appoggiare lo sviluppo delle imprese, con campagne di promozione mirate al potenziamento del territorio e del turismo. Nell'istituire reti di cooperazione tra imprese, per contribuire alla competitività, sostenendo la massima diffusione e utilizzo di nuove tecnologie e servizi avanzati.

# NUM 2



## AGRITURISMO

DA PAGINA 6

CHIUSANO SAN DOMENICO  
FRIGENTO  
GROTTAMINARDA



## CASEIFICIO

PAGINA 20

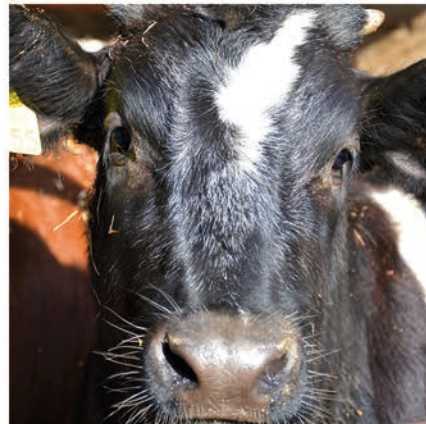
MELITO IRPINO



## FRANTOIO | OLIO

PAGINA 22

FLUMERI



## ALLEVAMENTO BOVINI DA LATTE E DA CARNI

PAGINA 12

PATERNOPOLI



## ALLEVAMENTO CAVALLI PURO SANGUE ARABI

PAGINA 14

LACEDONIA



# Radu Art



## LABORATORIO CERAMICA

DA PAGINA 24

TORELLA DEI LOMBARDI  
ZUNGOLI



## CASEIFICIO AZIENDALE

DA PAGINA 16

ARIANO IRPINO  
BISACCIA



## MACELLERIA AGRICOLA E SALUMIFICO ARTIGIANALE

PAGINA 28

BISACCIA



## ORTOFRUTTA

PAGINA 30

FLUMERI



**PANIFICIO**  
PAGINA 32  
BONITO

**PASTIFICIO**  
PAGINA 34  
MONTECALVO IRPINO



**PRODUTTORI  
OLIO  
VINI**  
DA PAGINA 36  
GROTTAMINARDA  
PATERNOPOLI  
ALTO SELE  
VALLE UFITA  
ALTAIRPINIA  
TAURASI  
MELITO



**VIVAI**  
DA PAGINA 44  
GESUALDO  
MONTECALVO IRPINO

Mondirpinia è una piattaforma dedicata alla visibilità dei prodotti ed aziende irpini, della produzione sul territorio, catalogati per aree di riferimento. Un vero e proprio catalogo che insieme all'ubicazione di tutti i prodotti, consente di trovare sempre quello che cerchi, non solo la grande distribuzione, esiste la piccola e media impresa. Un catalogo, una guida all'acquisto e alla conoscenza del commercio sul nostro territorio. Mondirpinia, un ufficio stampa sul territorio. Mondirpinia include tutte le categorie di operatori: partendo dalle imprese agricole, botteghe artigiane, agriturismi che rispettano il concetto di Km 0. Fornire informazioni accurate e affidabili sui prodotti e fornitori ai possibili acquirenti, promuovendo la visibilità dei nostri prodotti al servizio del turismo nel nostro territorio. Offrire alle imprese e ai consumatori strumenti per farsi conoscere e farsi trovare. Luoghi da vedere e luoghi dove "acquistare", incentivare comunicazione e informazione. Strutture agrituristiche, rurale, ricettivo-culturale, botteghe artigiane, prodotti tipici, produttori vini, aziende agricole, allevamenti, fondamentali per il rilancio economico, sociale e culturale del nostro territorio. - Viviamo la nostra terra Offrire ad ogni azienda l'opportunità di inserirsi in un network con la possibilità di descrivere i propri prodotti, le proprie tecnologie, i propri fattori di successo. Ogni azienda avrà una visibilità nazionale, e servizi all'interno del network aziendale, concatenati tra loro in un unico format. Passando dai media tradizionali verso la rete e viceversa.

Ad ogni azienda del network aziendale saranno fornite, in un unico format:

\*Pagina personale del catalogo Mondirpinia, di foto della vostra azienda, informazioni storiche e non, link di riferimento,

\*Ogni azienda/cliente avrà a disposizione un proprio sito internet collegato alla rete web,

\*Dominio per i clienti: [www.reteaziende.com/nomeazienda](http://www.reteaziende.com/nomeazienda)

\*Email personale: [nomeazienda@reteaziende.com](mailto:nomeazienda@reteaziende.com)

\*Videoclip aziendale

Fornire un catalogo di aziende per trovare sempre quello che cerchi in maniera semplice e veloce. Correlato di foto dell'azienda, di un videoclip, informazioni su indirizzi, numeri di telefono, e categorie di appartenenza. Il tutto per un rapido contatto della azienda.

Il progetto e l'idea della cooperativa, al sostegno dello sviluppo delle imprese, è di promozione e valorizzazione dell'attività turistica nell'ambito delle quali vengono elaborati e proposti i progetti guida in coerenza con la finalità dell'azienda. Rafforzare e valorizzare l'intera filiera del turismo e le reti di cooperazione tra le imprese, per contribuire alla competitività, sostenere la massima diffusione e utilizzo di nuove tecnologie e servizi avanzati alla piccola e media impresa.

**Entra anche tu a far parte del Network Promozione Aziendale Mondirpinia**

[www.reteaziende.com](http://www.reteaziende.com) | [www.zirmacoop.com](http://www.zirmacoop.com)



# AIA DI SAN VINCENZO

AZIENDA AGRICOLA AGRITURISTICA

5 ettari  
700 metri slm

menù da 15€  
prodotti del territorio  
menù da 35€  
eccellenze irpine

(+39) 334 5997172  
(+39) 3317078509  
aiadisanzvincenzo  
@reteaziende.com

SOCIAL



AZIENDA AGRICOLA AGRITURISTICA

## CHIUSANO SAN DOMENICO

## tradizione contadina con eccellenze irpine

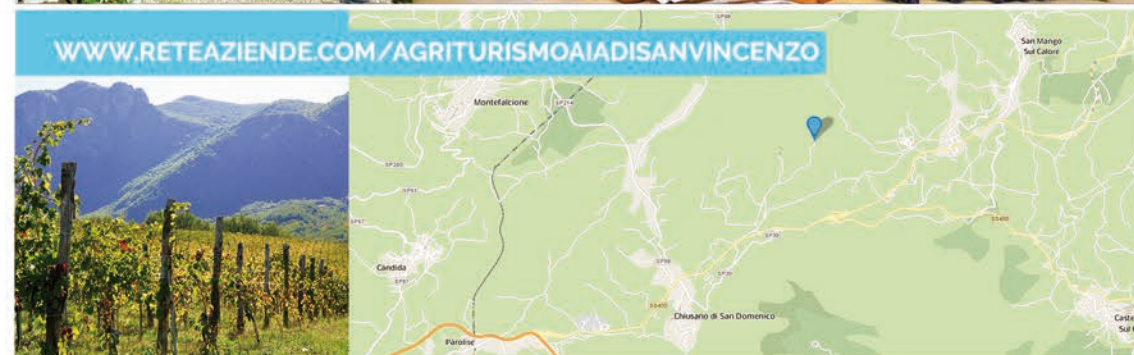
È qui nell'entroterra chiusanese, il luogo dove la natura fa da padrona e la leggerezza del vento sembra abbracciare le case e i vigneti coltivati che digradano lievi verso valle, che trova spazio L'Agriturismo l'Aia di San Vincenzo, in località Bosco. Tra i ruderi di un'antichissima Aia, chiamata per secoli dai contadini del luogo "Aia di San Vincenzo", ha preso il nome la nostra azienda agricola. La dedica a San Vincenzo, tuttavia, si ipotizza che fu un omaggio al santo protettore delle vigne e dei raccolti del luogo, considerato sacro dai contadini. L'Aia di San Vincenzo, confinante con i comuni di San Mango sul Calore e Lapio, è immersa nel verde con vista panoramica sui Colli di Lapio e dei monti Tuoro e Luceto, il suo nome si pensa o sia stato dato dai monaci Virginiani dell'Abbazia di Montevergine, che dal 1124 possedevano enormi poteri su tutto il territorio Irpino, ceduti poi, nei secoli successivi, ai contadini del luogo che con duro lavoro si dedicavano all'agricoltura. Nel corso degli anni questi luoghi sono passati da una generazione all'altra fino ad arrivare ai tempi nostri. Con costante e duro lavoro e la passione delle famiglie che gestiscono l'azienda agricola si è arrivati fino ad oggi a valorizzare questo meraviglioso territorio. L'Aia di San Vincenzo dal 2009 ad oggi ha gradualmente modernizzato e ampliato con mezzi innovativi, colture come i vigneti di aglianico e di taurasi, olive ravece, castagne; tutto intorno ad una struttura ricettiva nuova e accogliente con spazi verdi molto ampi. Vantiamo una superficie di 5 ettari in vigneti, oliveti e castagneti. Sia che viaggiate per piacere o per lavoro, l'Aia di San Vincenzo vi attende perché possiate concedervi una gradevole pausa di relax in una struttura dotata anche di confortevoli camere per restare immersi nella natura tutto il tempo che volete. Cucina gluten free su prenotazione.



AIA DI SAN VINCENZO  
AGRITURISMO



WWW.RETEAZIENDE.COM/AGRITURISMOAIAISANVINCENZO



VANTIAMO UNA SUPERFICIE DI 5 ETTARI IN VIGNETI, OLIVETI E CASTAGNETI VOLETE. CUCINA GLUTEN FREE SU PRENOTAZIONE

AGRITURISMO AIA DI SAN VINCENZO | AGRITURISMO CHIUSANO SAN DOMENICO | MONDIRPINIA AIA DI SAN VINCENZO  
AZIENDA AGRICOLA AIA DI SAN VINCENZO | CUCINA GLUTEN FREE AIA DI SAN VINCENZO | AIA DI SAN VINCENZO CUCINA IRPINA

TAGS

## MAPPA

AGRITURISMO  
AIA DI SAN VINCENZO  
contrada Bosco  
83040 Chiusano  
San Domenico (Av)

da Napoli 70km/59min  
da Bari 205km/2h:10min  
da Salerno 46km/42min  
da Foggia 116km/1h:32min  
da Potenza 127km/1h:40min  
da Benevento 36km/39min



COLLE IRPINO

AZIENDA AGRICOLA AGRITURISTICA

12 ettari  
800 metri slm

menu da 20€,  
prodotti del territorio  
menu da 35€,  
eccellenze irpine

(+39) 366 7342508  
(+39) 340 4708191

agriturismocolleirpino  
@reteaziende.com

SOCIAL



AZIENDA AGRICOLA AGRITURISTICA

FRIGENTO

tradizione contadina con eccellenze irpine

L'agriturismo Colle Irpino, si trova a Pagliara, frazione di Frigento. Posizionato sulla dorsale appenninica dove poter ammirare, da un lato la Valle D'Ansanto, nota per il lago sulfureo, luogo di culto dei Romani per la Dea Mefite e per le cure termali, e dall'altro versante dalla Valle dell'Ufta, crocevia di paesaggi contadini e borghi antichi. Valli di eccellenti prodotti alimentari, cui l'agriturismo Colle Irpino, oltre alla propria produzione ne usufruisce per far gustare ai propri clienti le eccellenze del proprio territorio, come il famoso "Pecorino Carmasciano". L'agriturismo Colle Irpino, a conduzione familiare, nasce nel 2013, dalla propria Azienda Agricola, di circa ettari 12, il cui agriturismo ne copre ettari 1, ad una altitudine di metri 800 slm. Dispone di circa 60 posti a sedere. Dalla propria azienda agricola mette a disposizione per i propri clienti vino, olio, salumi, pasta artigianale, ortaggi e ortofrutta. Ambiente rilassante, da sentirsi a casa e gustare un buon bicchiere di vino al tramonto, ammirando il paesaggio dei Monti Picentini e il belvedere della Valle dell'Ufta. Per chi ama la natura, l'agriturismo dispone di 4 camere da letto per immergersi e scoprire le bellezze del nostro territorio.

Alcune pietanze: Antipasti di prodotti tipici locali e produzione propria, Chitarina con porcini & pomodorini, Ravioli al tartufo bagnolese, Cavatelli con zucca, Fusilli al tegamino, Mugliatielli con trippa d'agnello al sugo o alla brace, Piatti tradizionali Irpini.



COLLE IRPINO  
AGRITURISMO

WWW.RETEAZIENDE.COM/AGRITURISMOCOLLEIRPINO



MAPPA

AGRITURISMO  
COLLE IRPINO  
via pagliara 170  
83040 Frigento (Av)

da Napoli 105km/1h:22min  
da Bari 184km/2h:40min  
da Salerno 90km/1h:40min  
da Foggia 94km/1h:13min  
da Potenza 114km/1h:40min  
da Benevento 42km/39min

DALLA PROPRIA AZIENDA AGRICOLA METTE A DISPOSIZIONE PER I PROPRI CLIENTI VINO, OLIO, SALUMI, PASTA ARTIGIANALE, ORTAGGI E ORTOFRUTTA

COLLE IRPINO AGRITURISMO COLLE IRPINO MONDIRPINIA COLLE IRPINO FRIGENTO COLLE IRPINO PAGLIARA  
COLLE IRPINO RETEAZIENDE AGRITURISMO FRIGENTO AZIENDA AGRICOLA COLLE IRPINO

TAGS



# BARRASSO

## AZIENDA AGRICOLA AGRITURISTICA

7,5 ettari  
450 metri slm

menù da 15€  
prodotti del territorio  
menù da 35€  
eccellenze irpine

(+39) 0825 426309  
(+39) 339 7671408  
agriturismobarrasso  
@reteaziende.com



AZIENDA AGRICOLA AGRITURISTICA

### GROTTAMINARDA

tradizione contadina con eccellenze irpine

I giovani della Famiglia Barrasso, nel 2011, insieme all'azienda agricola di famiglia tramandata da generazioni, con sapiente passione e tenacia, hanno dato vita all' Agriturismo Barrasso nel cuore della verde Irpinia. Situato a 450 metri slm, grazie alla sua favorevole posizione è possibile concedersi piacevoli momenti di relax in campagna ad un passo dai luoghi più belli dell' Irpinia, quali: la Mefite ( lago di origine sulfurea di millenaria storia), il borgo di Rocca San Felice, il Castello e il borgo di Gesualdo, gli Scavi archeologici di Aeclanum, le vie del vino di Taurasi e le vie dell' Olio DOP Ravece della Valle dell' Ufita, e tanti altri siti di interesse storico nelle vicinanze. L' Azienda agricola con i suoi circa 7,5 ettari, con dedizione e tradizione familiare, unito all' amore della propria terra e al rispetto della natura e tradizione contadina, produce ortaggi, vini, oli, carni e salumi. Dalla nostra terra serviti in tavola all' agriturismo. Il tutto rigorosamente a conduzione familiare e a quantità limitate, per gustare al meglio i veri sapori contadini. L' Agriturismo Barrasso è accreditato come Fattoria Didattica dalla Regione Campania, cui è possibile prenotare corsi e visite in azienda agricola. I nostri piatti sono tipici della più antica tradizione irpina, i sapori genuini di sempre serviti in un'atmosfera raffinata e ricercata fanno del nostro agriturismo un ambiente unico. L'Agriturismo Barrasso dispone di due sale ristoro dove degustare i nostri piatti alla ricerca di antichi sapori. L'ambiente è ricercato e dallo stile moderno, impreziosito da elementi di design che lo rendono elegante e adatto ad ogni evento. Lavorazione artigianale, unito all' esperienza odierna, fanno dei piatti tipici unici e pieni di sapori, odori e profumi del nostro territorio.



LAVORAZIONE ARTIGIANALE, UNITO ALL' ESPERIENZA ODIERNA, FANNO DEI PIATTI TIPICI UNICI E PIENI DI SAPORI, ODORI E PROFUMI DEL NOSTRO TERRITORIO

AGRITURISMO BARRASSO | AGRITURISMO GROTTAMINARDA | AGRITURISMO BARRASSO GROTTAMINARDA

AZIENDA AGRICOLA BARRASSO GROTTAMINARDA | MONDIRPINIA BARRASSO | GROTTAMINARDA AZIENDA AGRICOLA

# BARRASSO

## AGRITURISMO



### MAPPA

AGRITURISMO BARRASSO  
contrada tremolizzi  
83035 Grottaminarda (Av)

da Napoli 91km/1h:07min  
da Bari 174km/1h:50min  
da Salerno 72km/54min  
da Foggia 84km/1h:02min  
da Potenza 121km/1h:36min  
da Benevento 32km/28min





# D'AMATO GRAZIA

AZIENDA AGRICOLA

40 ettari  
500 metri slm

45 bovini  
pezzata rossa  
bruna alpina  
frisona

(+39) 0827 71455  
(+39) 331 3603392  
aziendaagricoladamatograzia  
@reteaziende.com

SOCIAL



ALLEVAMENTO BOVINI DA LATTE E DA CARNI

## PATERNOPOLI

L' Azienda Agricola D'Amato Grazia ha inizio negli anni 80. Nacque quasi per fabbisogno familiare e di fatto si allevavano pochissimi capi. Nel corso degli anni la passione per questo lavoro ha dato i propri frutti fino ad arrivare ad oggi ad allevare circa 40 capi di cui 23 vacche in lattazione. Negli anni passati si allevava prettamente vacche da latte di razza montbeliarde (pezzata rossa francese) poi per le difficoltà a reperire tale razza si è diversificato introducendo della pezzate rosse austriache e frisona italiana. Alleviamo le nostre bovine da latte in stalla con amore per la terra e la natura, nel rispetto dell' animale, e le nutriamo con il foraggio che noi stessi coltiviamo sui terreni dell'azienda. Viene privilegiata la produzione di qualità piuttosto che la sua massimizzazione. Siamo noi a gestirne tutte le fasi (riproduzione, svezzamento e ingrasso). In modo tale da tenere sotto controllo sia la salute degli animali che la qualità delle loro carni e del loro latte. L' alimentazione è regolata in relazione alle esigenze fisiologiche e produttive degli animali. Ad oggi si producono circa 400 litri di latte di alta qualità al giorno che vengono conferiti ad un caseificio della zona. Oltre all'allevamento da latte associamo anche l'allevamento di vitelli da carne. Il cammino dell'azienda negli anni futuri è di arrivare alla trasformazione del latte in prodotti caseari con l' apertura di un caseificio aziendale e valorizzare i propri prodotti ed il territorio.

Inoltre l'azienda fornisce altri servizi quali lavorazioni conto terzi del tipo, pressatura foraggio con big baler e rotopressa, preparazione del terreno per vigneto ecc.

## produzione di latte e di carni di qualità



[WWW.RETEAZIENDE.COM/AZIENDAAGRICOLADAMATOGRAZIA](http://WWW.RETEAZIENDE.COM/AZIENDAAGRICOLADAMATOGRAZIA)



ALLEVAMO LE NOSTRE BOVINE DA LATTE IN STALLA CON AMORE PER LA TERRA E LA NATURA, NEL RISPETTO DELL' ANIMALE

AZIENDA AGRICOLA D' AMATO GRAZIA | AZIENDA AGRICOLA PATERNOPOLI | ALLEVAMENTO DA LATTE D' AMATO GRAZIA | ALLEVAMENTO DA CARNI D' AMATO GRAZIA | MONDIRPINIA D' AMATO GRAZIA | D' AMATO GRAZIA PATERNOPOLI

# D'AMATO GRAZIA

AZIENDA AGRICOLA



## MAPPA

AZIENDA AGRICOLA D' AMATO GRAZIA  
contrada Mattine  
83052 Paternopoli (Av)

da Napoli 86km/1h:14min  
da Bari 189km/2h:07min  
da Salerno 62km/52min  
da Foggia 99km/1h:20min  
da Potenza 113km/1h:40min  
da Benevento 47km/42min

TAGS



## SCOLA ARABIANS

Cavalli Puro sangue Arabi

40 ettari  
700 metri slm

linea egiziana  
linea polacca

(+39) 320 7909583  
scolarabians  
@reteaziende.com

SOCIAL



ALLEVAMENTO CAVALLI

### LACEDONIA

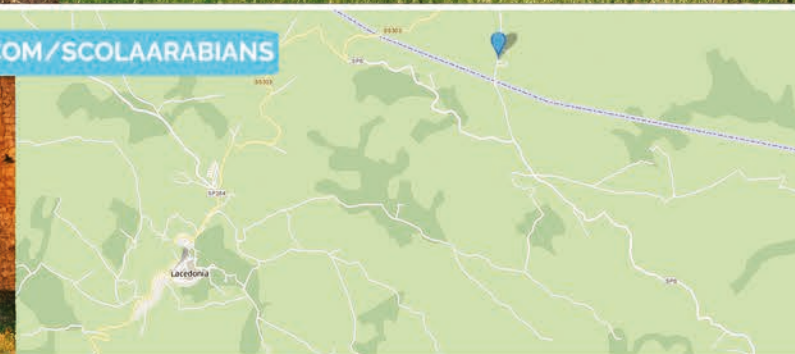
L'allevamento Scola Arabians, nasce a Lacedonia, nel 2009, a circa metri 700 slm. Lacedonia, la cui vista e bellezza si perde nei verdi campi, nei folti boschi, nell'agricoltura, nei fiumi e laghi e nelle antiche tradizioni contadine preservate. Un territorio, la natura, l'ambiente, il respiro di un tempo fermatosi e gli odori e gusto dei prodotti locali. Qui nascono e si allevano i cavalli puro sangue arabo. L'azienda agricola dell'allevatore Ciro Scola, da generazioni estimatori di cavalli, si estende per circa 40 ettari. Nel rispetto dell'allevamento e del benessere del cavallo, l'alimentazione proviene dalla coltivazione dei propri campi. Il Cavallo Puro Sangue Arabo è il prodotto di secoli di selezione ed uso in condizioni climatiche tanto difficili da consentire la sopravvivenza solo ai più resistenti e coraggiosi. Questo ha significato il cavallo per le tribù arabe nel corso di centinaia di anni. Quando gli Europei cercarono di migliorare le loro razze iniziarono l'importazione dall'Arabia di stalloni con cui incrociarle. Gli inglesi svilupparono il purosangue facendo largo uso di famosi stalloni come Byerly Turk, Darley Arabian, Godolphin Arabian. Non esiste purosangue sulle piste di tutto il mondo nelle cui vene non scorra l'85%-95% di sangue arabo. L'arabo differisce dagli altri cavalli per costituzione e temperamento, è compatto nella conformazione e famoso per la sua resistenza. Nelle gare di fondo non ha rivali grazie al suo metabolismo particolare. È nota inoltre la sua capacità di portare grossi carichi, fuori dai consueti rapporti peso trasportato/peso del cavallo, validi per tutte le altre razze. L'arabo è famoso per la sua meravigliosa disponibilità, temperamento e bontà, stile e bellezza associate a facilità di apprendimento e serietà. L'allevamento Scola Arabians dei cavalli puro sangue arabi, provengono da due linee: Linea Egiziana e Linea Polacca.

### cavalli puro sangue arabi



SCOLA ARABIANS  
ALLEVAMENTO

WWW.RETEAZIENDE.COM/SCOLAARABIANS



L'ALLEVAMENTO SCOLA ARABIANS DEI CAVALLI PURO SANGUE ARABI, PROVENGONO DA DUE LINEE: LINEA EGIZIANA E LINEA POLACCA.

SCOLA ARABIANS | CAVALLI ARABI AVELLINO | CIRO SCOLA ALLEVAMENTO | SCOLA ARABIANS MONDIRPINIA  
ALLEVAMENTO CAVALLI LACEDONIA | CIRO SCOLA PURO SANGUE ARABI | PURO SANGUE ARABI AVELLINO

TAGS

### MAPPA

SCOLA ARABIANS  
contrada macchialupo  
83046 Lacedonia (Av)

da Napoli 129km/1h:30min  
da Bari 153km/1h:40min  
da Salerno 110km/1h:20min  
da Foggia 63km/55min  
da Potenza 87km/1h:20min  
da Benevento 69km/55min





# DE STASIO AZIENDA AGRICOLA

62 ettari  
60 bovini  
700 metri slm

caciocavalli da 13€ al Kg  
mozzarelle 10€ al kg  
ricotta da 7€ al kg  
caciotta 10€ al kg  
si servono i gruppi di acquisto  
della regione Campania

(+39) 324 8012587  
(+39) 338 3142539

azienda agricola destasio  
@reteaziende.com

SOCIAL



CASEIFICIO AZIENDALE

## ARIANO IRPINO

caciocavalli, mozzarelle, ricotta, formaggi vari

L'azienda agricola De Stasio, impegnata nell'agricoltura e nel preservare tradizioni contadine e tecniche artigianali, nel 2001, grazie al duro lavoro, alla programmazione ed alla lungimiranza delle persone, con la nuova generazione identificate nelle figure di Carmelo ed Antonio, passa alla trasformazione del latte producendo stupendi e golosi prodotti per la tavola: caciocavalli, mozzarelle, ricotta, formaggi vari, con l'apertura del noto caseificio aziendale De Stasio. Tutto viene prodotto e trasformato all'interno dell'azienda. L'azienda si estende per circa 62 ettari, ad una altitudine di circa 700 metri slm, contando circa 60 bovini (razza pezzata rossa e frisone), dove gli animali vengono allevati (semibrado) nel rispetto delle regole, della natura, del territorio e alimentandoli esclusivamente con il foraggio ed i cereali della propria azienda agricola, in modo da conferire ai prodotti genuinità e bontà. Il duro lavoro dell'azienda agricola De Stasio fa sì che i prodotti siano definiti "a filiera corta", dalla coltivazione allo stoccaggio del fieno, dal tipo di mangime, passando dalla mungitura del latte alla sua trasformazione fino al vostro palato, deliziandovi con prodotti di eccellenza casearia provenienti dal latte lavorato artigianalmente, non pastorizzato, senza l'aggiunta di fermenti e conservanti. L'azienda agricola De Stasio, si trova in c.da Camporeale del comune di Ariano Irpino, immerso nelle colline e prati di bellezze contadine, un paesaggio da cartolina di un tempo passato che rivive, con l'orizzonte verso la Puglia a ridosso del territorio Beneventano, un crocevia di paesaggi coltivati dediti all'agricoltura con il suggestivo passaggio, nelle vicinanze, del Regio Tratturo, via della transumanza da Pescasseroli (Abruzzo) verso Candela (Puglia).



DE STASIO  
AZIENDA AGRICOLA



PRODOTTI DI ECCELLENZA CASEARIA PROVENIENTI DAL LATTE LAVORATO ARTIGIANALMENTE, NON PASTORIZZATO, SENZA L'AGGIUNTA DI FERMENTI E CONSERVANTI

- CASEIFICIO AZIENDALE DE STASIO
- CACIOCIVALLI DE STASIO
- MOZZARELLE DE STASIO
- ARIANO IRPINO DE STASIO
- DE STASIO RETEAZIENDE
- MONDIRPINIA DE STASIO
- FORMAGGI DE STASIO
- AZIENDA AGRICOLA DE STASIO

TAGS

## MAPPA

AZIENDA AGRICOLA  
DE STASIO  
via camporeale,  
83031 Ariano Irpino (Av)

PUNTO VENDITA  
via Nazionale 48  
83031 Ariano Irpino (Av)

da Napoli 105km/1h:40  
da Bari 187km/2h:07  
da Salerno 85km/1h:22  
da Foggia 61km/1h:06  
da Potenza 134km/1h:59  
da Benevento 45km/54 min

Tutto il genuino della produzione podolica  
Azienda Agricola  
Mini Caseificio  
**Tenore**

**TENORE**  
**AZIENDA AGRICOLA**

250 ettari  
100 bovini  
800 metri slm

caciocavalli podolici  
da 25€ al Kg in base alla  
stagionatura

(+39) 349 6843286

azienda.agricola.tenore  
@reteazienda.com

**SOCIAL**

Facebook, Instagram, YouTube icons

Tutto il genuino della produzione podolica  
Azienda Agricola  
Mini Caseificio  
**Tenore**

**CASEIFICIO AZIENDALE**

**BISACCIA**

L'azienda agricola Tenore, nasce nel cuore dell' Alta Irpinia, nel comune di Bisaccia, a cavallo tra la Campania e la Puglia fino ad arrivare ai confini con la Basilicata. Luoghi di naturale bellezza rurale, di paesaggi mozzafiato, di itinerari suggestivi, di colline di grano, di folti boschi, di fattorie, di contadini impegnati nel raccolto e nell' allevamento del bestiame, da potersi riassumere in un suggestivo quadro di Van Gogh. Riprendendo la tradizione di famiglia, tramandata da generazioni, con passione, duro lavoro e pazienza, e seguendo le antiche tecniche contadine, la nuova generazione dei Tenore, ha dato vita ad un prodotto di alta eccellenza, quale il famoso "Caciocavallo Podolico". L'azienda copre una estensione di circa 250 ettari, a prevalenza a pascolo e circa 10 ettari a coltivazione di foraggi e cereali, ed è situata a metri 800 slm. Conta circa 100 bovini, di razza Podolica, allevati allo stato brado, seguendo le regole della natura, della transumanza, spostando di continuo le mandrie tra le colline limitrofe in base alle stagioni e ai pascoli, facendo sì che l' alimentazione naturale conferisca qualità e genuinità al latte. Il quale, sempre preservando le tradizioni contadine viene ancora oggi prelevato con mungitura a mano. Viene lavorato artigianalmente, ovviamente non pastorizzato, fino alla lavorazione e creazione del famoso " Caciocavallo Podolico ", prodotto di elevata eccellenza. Di cui l' azienda Tenore è fiera e a cui dedica l'intera produzione e lavoro, al fine di migliorarne sempre la qualità. L'azienda è a conduzione familiare, produzione a quantità limitate, è preferibile prenotare gli eccellenti caciocavalli podolici. L'azienda Tenore è stata ospite alla trasmissione Linea Verde di RaiUno, dedicata al mondo dell' agricoltura, facendo tappa in Irpinia, per la qualità del suo Caciocavallo Podolico, prodotto da Vacche Podoliche allevate allo stato libero seguendo le regole della transumanza.

**caciocavalli podolici**

**TENORE**  
**AZIENDA AGRICOLA**

**MAPPA**

**AZIENDA AGRICOLA TENORE FRANCESCO**  
via roma  
83040 Andretta (Av)

**PUNTO VENDITA**  
contrada petrura  
83040 Bisaccia (Av)

da Napoli 138km/1h:30min  
da Bari 157km/1h:40min  
da Salerno 114km/1h:20min  
da Foggia 67km/58min  
da Potenza 85km/1h:20min  
da Benevento 73km/59min

[WWW.RETEAZIENDE.COM/AZIENDAAGRICOLATENORE](http://WWW.RETEAZIENDE.COM/AZIENDAAGRICOLATENORE)

CACIOCIVALLO PODOLICO, DI ECCELLENZA QUALITÀ, PRODOTTO DA VACCHE PODOLICHE ALLEVATE ALLO STATO LIBERO SEGUENDO LE REGOLE DELLA TRANSUMANZA

- CASEIFICIO AZIENDALE TENORE
  - CACIOCIVALLI PODOLICI TENORE
  - BISACCIA AZIENDA AGRICOLA TENORE
  - TENORE RETEAZIENDE
  - MONDIRIPINIA TENORE
  - PODOLICO FORMAGGI TENORE
  - CASEIFICIO TENORE
- TAGS**



## IL CASOLARE CASEIFICIO

400 metri slm

caciocavalli da 9€ al kg  
mozzarella fresca 8€ al kg  
ricotta 4€ al kg

(+39) 338 3729522

caseificioilcasolare  
@reteaziende.com

SOCIAL



CASEIFICIO

MELITO IRPINO

caciocavalli, mozzarelle, ricotta, formaggi vari

Il caseificio Il Casolare nasce nel 2005 nel comune di Melito Irpino a 400 msl.

L'idea diventa realtà grazie alla caparbiata di Angelina Costante e del marito, Paolo Caruso, casaro dall'esperienza ormai trentennale.

Specializzato nella trasformazione del latte in prodotti caseari tipici, utilizza solo latte proveniente da allevamenti della zona, genuino e fresco, dove gli animali sono allevati utilizzando un'alimentazione naturale e nel pieno rispetto del loro benessere.

Oggi il Caseificio è una realtà sana e stabile che ha visto crescere i propri volumi di lavorazione nel tempo conservando, però, le proprie peculiarità. L'attività è a conduzione familiare e tutti i prodotti sono lavorati artigianalmente. La forte dedizione e la passione di Paolo e Angelina per il loro lavoro, permettono di portare sulle vostre tavole l'eccellenza dei prodotti della migliore tradizione locale, rievocando gli antichi sapori e profumi dell'irpinia.

Produzione di: Caciocavalli dolci e piccanti, Nodini, Treccine, Caciotta, Fior di latte, Bocconcine, Scamorzine, Ricotta, Cacioricotta, Silani, Casara (caciotta tipica dell'azienda lavorata in maniera tradizionale secondo gli usi de Il Casolare, una specialità).



IL CASOLARE  
CASEIFICIO

WWW.RETEAZIENDE.COM/CASEIFICIOILCASOLARE

MAPPA

CASEIFICIO  
IL CASOLARE  
via Aldo Moro 6  
83030 Melito Irpino (Av)

da Napoli 97km/1h:13min  
da Bari 179km/1h:50min  
da Salerno 80km/1h:02min  
da Foggia 89km/1h:07min  
da Potenza 126km/1h:43min  
da Benevento 37km/35min

LAVORATI ARTIGIANALMENTE CON DEDIZIONE E PASSIONE, CHE NE FANNO ECCELLENTE PRODOTTI DA GUSTARE NELLE VOSTRE TAVOLE

CASEIFICIO IL CASOLARE MELITO

CACIOCIVALLI MELITO IRPINO

MOZZARELLE CASEIFICIO IL CASOLARE

CASEIFICIO IL CASOLARE RETEAZIENDE

MONDIRPINIA CASEIFICIO IL CASOLARE

FORMAGGI CASEIFICIO IL CASOLARE

TAGS



**TAVERNA SETTEVENTI**

**AZIENDA AGRICOLA**

10 ettari  
Uliveti a 500 metri slm

Olio Ravece 7€ 500ml  
Olio Misto 5€ 500ml  
Analisi effettuate dall'  
Università degli Studi di  
Napoli Federico II

(+39) 0825 443367  
azienda.agricola.grasso  
@reteaziende.com

SOCIAL



FRANTOIO, PRODUTTORE OLIVICOLO & OLIO

**FLUMERI**

L'azienda Agrituristica Taverna Setteventi, situata nel Comune di Flumeri (Avellino), nasce nel 1990 dalla volontà e l'impegno di Giovanni Grasso e della moglie Vincenzina Iannicello e ove condotta da figlio Grasso Oto, il cui solo motto è stato "Credendo Vides" (per vedere bisogna credere). Dall'esperienza maturata da tre generazioni, oltre 80 anni, nel campo della produzione e trasformazione olearia, si è riusciti oggi a realizzare l'extravergine monovarietale "Ravece" di eccellenze e pregiata qualità, apprezzata sulle tavole di molti italiani e premiata da numerosi concorsi nazionali: Orciolo d'oro, Ercole olivario. Dal 1998 l'Azienda dispone di un'ampia sala di assaggio guidato alla degustazione del pregiato olio, prodotto con sistemi ad alta tecnologia estrattiva, senza alterarne le caratteristiche organolettiche, in abbinamento a piatti della cucina tipica locale. L'Azienda dispone di 10 ettari alla piantagione di olive, esclusivamente di qualità monovarietale "Ravece", nel contesto paesaggistico ed ambientale della verde e ridente Valle Ufta, un incantevole viaggio tra antico e moderno alla riscoperta dei sapori e delle tradizioni popolari più rinomate. L'olio denominato Ravece, si ricava dalla premitura di sole olive di qualità Ravece, raccolte esclusivamente a mano dalla pianta, con cura selezionate e trasportate in apposite cassette areate fino al frantoio entro le 12 ore. Inizia la trasformazione: defogliamento e lavaggio con acqua corrente, molitura e gramolazione in vasche di acciaio inox in ambiente asettico, separazione dell'olio in appositi decanter a basso regime di giri con temperatura non superiore a 30 °C così da proteggere e conservare più a lungo le caratteristiche organolettiche del prodotto ricavato. L'olio extravergine appena estratto, viene trasferito in appositi contenitori di acciaio inox sterili e sottovuoto fino al momento dell'imbottigliamento.

**olio extravergine di oliva e ravece**



**TAVERNA SETTEVENTI**  
AZIENDA AGRICOLA

[WWW.RETEAZIENDE.COM/AZIENDAAGRICOLATAVERNASETTEVENTI](http://WWW.RETEAZIENDE.COM/AZIENDAAGRICOLATAVERNASETTEVENTI)

**MAPPA**

**TAVERNA SETTEVENTI**  
AZIENDA AGRICOLA  
contrada corridoio  
83040 Flumeri (Av)

da Napoli 101km/1h:20min  
da Bari 168km/1h:56min  
da Salerno 84km/1h:08min  
da Foggia 78km/1h:13min  
da Potenza 115km/1h:45min  
da Benevento 41km/40min

DALL'ESPERIENZA MATURATA DA TRE GENERAZIONI, OLTRE 80 ANNI, NEL CAMPO DELLA PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE OLEARIA

AZIENDA AGRICOLA TAVERNA SETTEVENTI    SETTEVENTI MONDIRPINIA    FRANTOIO TAVERNA SETTEVENTI

OLIO RAVECE TAVERNA SETTEVENTI    AZIENDA AGRICOLA TAVERNA SETTEVENTI RETE AZIENDE





**RADUART**

**DI PATRIZIA RADUAZZO**  
art designer  
ceramica

700 metri slm

decori personalizzati  
arredo  
bambiniere

(+39) 333 6374905

raduart@reteaziende.com

SOCIAL



LABORATORIO CERAMICA

**ZUNGOLI**

Radu Art è una piccola bottega artigiana sita lungo il Regio Tratturo nel comune di Zungoli (Av). Raduart di Patrizia Raduazzo, con diploma di Laurea in Scenografia, conseguita presso l'Accademia delle Belle Arti di Roma, ed è iscritta come docente e promotrice di corsi di ceramica e manipolazione dell'argilla accreditati presso associazioni ed enti, è una realtà di eccellenza artigianalità. La bottega laboratorio si presenta in una veste magica, riproponendo il fascino dell'antica bottega artigiana immersa nel borgo antico. Nella produzione di Radu Art, trovate la cura artigianale tipica del lavoro eseguito a mano, dove i colori delle decorazioni ben si fondono con l'ambiente circostante. Nel laboratorio si creano oggetti che diventano unici per forme e caratteristiche e si realizzano pezzi e decorazioni di impronta tradizionale, ma anche oggetti adatti ad ambienti piu' moderni. Si possono soddisfare particolari esigenze personalizzando la forma, il colore e la decorazione, adattando l'oggetto sia ad ambienti domestici e pubblici.

Ogni pezzo è unico. Fatti e decorati a mano. Ogni imperfezione è frutto dell'artigianalità.

Arte, storia, fantasia, luoghi e storie raccontate, sono il frutto dei disegni e decorazioni impressi negli oggetti.

**PRODOTTI DI ELEVATA ARTIGIANALITÀ**



**RADUART**  
BOTTEGA ARTIGIANA

[WWW.RETEAZIENDE.COM/RADUART](http://WWW.RETEAZIENDE.COM/RADUART)



**MAPPA**

**RADUART**  
laboratorio di ceramica  
via Roma  
83030 Zungoli (Av)

da Napoli 110km/1h:40min  
da Bari 165km/2h:00min  
da Salerno 93km/1h:28min  
da Foggia 68km/1h:16min  
da Potenza 112km/1h:42min  
da Benevento 50km/56min

ARTE, STORIA, FANTASIA, LUOGHI E STORIE RACCONTATE, SONO IL FRUTTO DEI DISEGNI E DECORAZIONI IMPRESSI NEGLI OGGETTI

RADUART ZUNGOLI | ART DESIGNER RADUART | RADUART MONDIRPINIA | ARTE CERAMICA RADUART  
CERAMICA RADUART | RADUART RETEAZIENDE | LABORATORIO CERAMICA RADUART | RADUART DECORAZIONI

**TAGS**



# SGAMBATI CESARE

art designer  
ceramica  
legno

600 metri slm

decori personalizzati  
arredo sacro

(+39) 329 2047178  
sgambaticesare  
@reteaziende.com

SOCIAL



LABORATORIO CERAMICA

## TORELLA DEI LOMBARDI

Nel cuore dell'Irpinia, a Torella dei Lombardi, situato a metri 600 slm, antico borgo situato su di uno sperone roccioso da dove sovrasta il maestoso Castello Ruspoli e dall'incontaminata natura, vi troviamo la bottega del maestro d'arte Sgambati Cesare. La passione per l'arte, unita alla formazione culturale, nell'uso di tecniche tradizionali rielaborate portano alla creazione di uno stile che mescola l'antico con il moderno, non abbandonando le sue origini, creando un prodotto di elevata artigianalità. Nella bottega troverete oggetti di ceramica maiolica, dove disegni e decori raccontano di paesaggi e di storie quotidiane, che appesi alle pareti creano finestre di luoghi, di fantasie in cui affacciarsi e riviverle. Le sue ceramiche, rippongono antichi manufatti e decorazioni tipiche dell'Italia centro meridionale che si rifanno ai secoli XVI, XVII e XVIII, tutte rigorosamente elaborate a mano sia nella forma che nel decoro. Specializzato nella rappresentazione dei paesaggi, di immagini sacre e mitologiche. Inoltre avvalendosi della collaborazione di ebanisti e di intagliatori del legno si creano degli abbinamenti legno-ceramica di qualità irripetibile come: piattale, mensole, tavoli, mensole, tavoli, arredo bagno, cucine, elementi di arredo sacro, leggio per mense eucaristiche, porticine per tabernacoli ecc. Ogni opera è un pezzo a sé. Il Maestro esegue su ordinazione qualsiasi tipo di oggetti e decori personalizzati per enti pubblici ed anche per privati. Inoltre presta la sua arte di decoratore su maiolica anche attraverso corsi organizzati nelle scuole.

## PRODOTTI DI ELEVATA ARTIGIANALITÀ



# SGAMBATI ART DESIGNER



WWW.RETEAZIENDE.COM/SGAMBATICESARE

UNO STILE CHE MESCOLA L'ANTICO CON IL MODERNO, NON ABBANDONANDO LE SUE ORIGINI, CREANDO UN PRODOTTO DI ELEVATA ARTIGIANALITÀ

SGAMBATI CESARE | ART DESIGNER SGAMBATI CESARE | SGAMBATI CESARE MONDIRPINIA | ARTE CERAMICA SGAMBATI  
CERAMICA SGAMBATI | CESARE SGAMBATI TORELLA | LABORATORIO CERAMICA SGAMBATI | MAESTRO D'ARTE SGAMBATI

TAGS

## MAPPA

**SGAMBATI CESARE**  
laboratorio di ceramica  
via castellani  
83057 Torella  
dei Lombardi (Av)

da Napoli 93km/1h:26min  
da Bari 184km/2h:06min  
da Salerno 70km/1h:08min  
da Foggia 94km/1h:26min  
da Potenza 103km/1h:27min  
da Benevento 51km/56min



# PENNELLA AZIENDA AGRICOLA

32 ettari  
800 metri slm

30 bovini  
pezzata rossa  
bruna alpina, frisone  
50 suini

salsiccie 25€ al Kg  
soppresata 30€ al kg  
capicollo 27 € al Kg  
noci di prosciutto 30 € al kg

(+39) 340 5437415  
aziendaagricolapennella@luigi  
@reteaziende.com



MACELLERIA AGRICOLA

## BISACCIA

## macelleria e salumificio artigianale

L'Azienda agricola Pennella, nasce a Bisaccia, nel cuore dell' alta Irpinia, nel perdersi di colline e terreni dediti all' agricoltura , crocevia di tre regioni, Campania, Puglia, Basilicata. Col susseguirsi di generazioni l' azienda agricola si è trasformata in macelleria agricola. Dove con metodi tradizionali e antico sistema montanaro, si allevano animali producendo carni fresche e genuine. Il tutto con metodi naturali e saperi contadini. I sapori di un tempo sulle vostre tavole. L' azienda si estende per circa 32 ettari, ad una altitudine di metri 800 slm, conta 30 bovini (pezzata rossa, bruna alpina, frisone), e 50 suini, il tutto in allevamento semibrado. Azienda a conduzione familiare, nel rispetto della natura del territorio, alleva con passione e con duro lavoro, al fine di offrire ai propri clienti prodotti genuini a Km 0, puntando al contatto diretto tra il produttore e il consumatore. I capi vengono allevati prestando particolare attenzione alla loro alimentazione, basata su foraggio e cereali, coltivati e prodotti presso la nostra azienda. La filiera corta è garantita ed è il nostro punto forte. E' possibile acquistare salumi frutto della lavorazione della nostra carne, con la garanzia di un prodotto genuino e certificato, a Km 0. Alleviamo i nostri animali con cura e dedizione, nel rispetto del loro benessere al fine di garantire prodotti di altissima qualità. Carni dalle qualità eccellenti e dalla sicura genuinità, a famiglie e privati, instaurando con loro un vero e proprio rapporto fiduciario. La macelleria agricola è annessa all'azienda agricola.

CARNI DI VITELLO, CARNI DI MAIALE, SALUMIFICIO AZIENDALE, VENDITA CARNE MISTA IN CONFEZIONE DA 5 Kg ai 7 Kg  
CONFEZIONI SU PRENOTAZIONE



PENNELLA  
AZIENDA AGRICOLA

WWW.RETEAZIENDE.COM/MACELLERIAAGRICOLAPENNELLA

## MAPPA



AZIENDA AGRICOLA  
PENNELLA  
Contrada Pedurza  
83044 Bisaccia (Av)

da Napoli 138km/1h:30min  
da Bari 157km/1h:40min  
da Salerno 114km/1h:20min  
da Foggia 67km/58min  
da Potenza 85km/1h:20min  
da Benevento 73km/59min

NEL RISPETTO DELLA NATURA DEL TERRITORIO, ALLEVA CON PASSIONE E CON DURO LAVORO, AL FINE DI OFFRIRE AI PROPRI CLIENTI PRODOTTI GENUINI A KM 0

- SALUMI PENNELLA
- MACELLERIA AGRICOLA PENNELLA
- SALUMIFICIO ARTIGIANALE PENNELLA
- PENNELLA MONDIRPINIA
- PENNELLA BISACCIA
- AZIENDA AGRICOLA PENNELLA LUIGI
- SALUMI PENNELLA BISACCIA





**ANZALONE**

**AZIENDA AGRICOLA**

22 ettari  
400 metri slm

conservenze: pomodorini salsati, salsa, pelati, ciambottella, filetti, pomodorini in acqua e sale. lda 1,3€ a 2,5€ in confezioni da 314 a 580g  
sott'olio: carciofini, melanzane peperoncini ripieni, giardiniera, zucchine, peperoni in agro dolce, cipolle in agrodolce, piccante, crema di piccante. lda 3,5€ a 4,5€ in confezioni da 314g

(+39) 335 6575899

micheleanzalone  
@reteaziende.com

SOCIAL



AZIENDA AGRICOLA | ORTOFRUTTA

**FLUMERI**

**pomodori, pomodorini, peperoni, carciofini, fragole, aglio igp, conserva**

L'azienda agricola Anzalone, nasce e cresce nella Valle dell' Ufita, luogo affascinante circondato da borghi che si affacciano da un versante e dall' altro con favorevoli condizioni geografiche e microclimatiche idonee ad una produzione di eccellenza . L' azienda Anzalone, di circa 22 ettari, a 400metri slm, è un'azienda a conduzione familiare, dove il rispetto dei tempi, l' amore per il territorio produce un' agricoltura che rispetta la terra. Dove tradizione e modernità si fondono per riscoprire i sapori della natura. Sfruttando la naturale fertilità del suolo, senza pesticidi, fertilizzanti, l' azienda anzalone è in conversione alla coltivazione biologica ed organica; riscoprendo gli odori e il gusto dei anni indietro, dalla produzione alla trasformazione, con passione e dedizione offrendo prodotti di qualità e genuini. Dedito alla produzione ortofrutticoli con coltivazioni in serre e a pieno campo. Un'ampia gamma di verdure, selezionata, lavata, tagliata e asciugata. Prodotti della nostra terra, secondo reperibilità stagionali, quali: peperoni, pomodori, zucchine, aglio, fagioli, melanzane, sedano, basilico, cipolle, fragole e carciofi. Produzioni di conserva: salsa, pomodorini, pelati, filetto di pomodoro, pomodorini acqua e sale, ciambottella (condimento tipico) e salsa cotta. Produzioni di sottolio: carciofini, zucchine, melanzane, pomodori verdi, peperoni in agrodolce, peperoncini ripieni, piccante e crema di piccante. Tutto con lavorazione artigianale, prenotazioni di cassetta, prodotti rigorosamente stagionali.

Vendita al dettaglio e all'ingrosso del prodotto non trasformato.



**ANZALONE**  
ORTOFRUTTA

[WWW.RETEAZIENDE.COM/AZIENDAAGRICOLAANZALONE](http://WWW.RETEAZIENDE.COM/AZIENDAAGRICOLAANZALONE)



**MAPPA**

**AZIENDA AGRICOLA ANZALONE**  
Contrada Murge  
83040 Flumeri

da Napoli 100km/1h:10min  
da Bari 182km/1h:50min  
da Salerno 83km/1h:20min  
da Foggia 92km/1h:10  
da Potenza 129km/1h:40min  
da Benevento 40km/44min

SFRUTTANDO LA NATURALE FERTILITÀ DEL SUOLO, SENZA PESTICIDI, FERTILIZZANTI, L' AZIENDA ANZALONE È IN CONVERSIONE ALLA COLTIVAZIONE BIOLOGICA

AZIENDA ANZALONE

ANZALONE FLUMERI

CONSERVA AZIENDA ANZALONE

ANZALONE ORTOFRUTTA

POMODORI AZIENDA ANZALONE

MONDIRPINIA ANZALONE

ANZALONE CONTRADA MURGE

ANZALONE PELATI

**TAGS**





DE MICHELE

PANIFICIO  
PANE & CAFFÈ

490 metri slm

pane casareccio 2€ al Kg  
pane integrale da 2€ al kg  
pizza farcita 1.2€ al pezzo

panificio  
(+39) 0825 422354  
pane è caffè  
(+39) 0825 1728034

panificiodemichele  
@reteaziende.com

SOCIAL



PANIFICIO | PANE & CAFFÈ

pane casareccio, pizze farcite, dolci, focacce

Dal 1990, il panificio è a conduzione familiare, da generazioni a partire dall'azienda agricola di famiglia, produce un eccellente pane, rispettando antiche tradizioni, di farina di grano tenero e di grano duro, derivanti da aziende del territorio nel rispetto dell'ambiente, con lievito madre (naturale). L'utilizzo del lievito madre, fa sì che la pasta sia soffice, di un sapore più gradevole e caratteristico esaltando le caratteristiche organolettiche del prodotto e mantenendo intatti i diversi profumi e sapori; garantendo una migliore digeribilità del prodotto e una conservazione molto lunga, senza ricorrere all'utilizzo di conservanti. Cotto in forno di mattoni di creta, perfetto per la cottura del pane e affini in quanto assorbe il calore e lo rilascia lentamente in maniera costante, ed usando fascine di ulivo che attribuiscono al pane un sapore tipico e tradizionale che ricorda i sapori genuini di un tempo. Negli anni l'attività si è contraddistinta per la propria serietà, professionalità e la genuinità della tradizione. Quotidianamente vengono prodotte molte varietà di pane ed altri: pane casareccio, pane con frittelle, pane integrale. Oltre al punto vendita del panificio, con passione e duro lavoro si è aperto un secondo punto vendita, dei figli Salvatore e Rita, a Bonito, che oltre a fornire il pane è un eccellente Bistrò: Pane & Caffè, dove poter gustare varie specialità, tra cui: pizza in teglia (marinare, margherite e farcite), taralli, biscotti, dolci, torte e prodotti tipici. Il tutto sfornato giornalmente, usando prodotti di qualità, e dove poter degustare una focaccia di propria produzione, con 10 farciture diverse in abbinamento con vini e birre di eccellenze del territorio e non. Inoltre fornisce per eventi e ricevimenti servizi di catering con dolci artigianali. E' possibile prenotare dolci e forniture all'ingrosso. Sapori e profumi della tradizione Irpina.



WWW.RETEAZIENDE.COM/PANIFICIODEMICHELE



FARINA DI GRANO TENERO E DI GRANO DURO, CON LIEVITO MADRE (NATURALE), COTTO IN FORNO DI MATTONI DI CRETA, USANDO FASCINE DI ULIVO

PANIFICIO DE MICHELE | PANIFICIO BONITO IRPINO | PANE E CAFFÈ DE MICHELE | PANIFICIO MONDIRPINIA  
DE MICHELE - RETEAZIENDE | PANE E CAFFÈ BONITO | COTTO A LEGNA FORNO DE MICHELE PANE

TAGS

DE MICHELE  
PANIFICIO



MAPPA

PANIFICIO DE MICHELE  
C.da Masiello Tordiglione,  
83032 Bonito (Av)

PANE & CAFFÈ'  
via roma 392  
83032 Bonito (Av)

da Napoli 92km/1h:17min  
da Bari 18km/2h:03min  
da Salerno 70km/1h:06min  
da Foggia 91km/1h:17min  
da Potenza 128km/1h:50min  
da Benevento 23km/33min



# TUFO PASTIFICIO

600 metri slm

orecchiette 3€ al Kg  
trofie da 3€ al Kg  
ravioli da 8€ al Kg  
fettuccine da 3€ al kg  
lasagne da 3€ al kg

(+39) 0825-818715

pastificiotufo  
@reteaziende.com

SOCIAL



MONTECALVO



PASTA ARTIGIANALE

pasta artigianale fresca e confezionata

Il pastificio Tufo nasce nel 2006, nel comune di Montecalvo Irpino, a metri 600 slm, frutto della passione di famiglia, da sempre impegnata nella produzione di prodotti di qualità nella piccola azienda agricola di proprietà. Si contraddistingue da subito per la ricerca delle migliori semole sul mercato per garantire un prodotto sempre eccellente. Partendo dalla pasta tipica di Montecalvo, i famosi cicatielli, negli anni il pastificio Tufo ha arricchito la propria gamma di prodotti con i prodotti trafilati al bronzo, fusilli, paccheri, rigatoni, penne rigate e le apprezzatissime reginette. Completano la gamma le orecchiette, le trofie, le fettuccine le Lasagne e gli ottimi ravioli, fatti esclusivamente a mano, garanzia di freschezza e genuinità. Il pastificio Tufo oltre al punto vendita di Montecalvo Irpino rifornisce i negozi della provincia di Avellino e Benevento, nonché piccoli ristoranti dove gustare ottimi primi piatti.



TUFO  
PASTA ARTIGIANALE

WWW.RETEAZIENDE.COM/PASTIFICIOTUFO

MAPPA



PASTIFICIO TUFO  
rampa G. Pascoli 4  
83037 Montecalvo (Av)

da Napoli 105km/1h:34min  
da Bari 196km/2h:20min  
da Salerno 88km/1h:24min  
da Foggia 69km/1h:12min  
da Potenza 139km/2h:07min  
da Benevento 37km/40min

SI CONTRADDISTINGUE DA SUBITO PER LA RICERCA DELLE MIGLIORI SEMOLE SUL MERCATO PER GARANTIRE UN PRODOTTO SEMPRE ECCELLENTE

PASTIFICIO TUFO MONTECALVO PASTA ARTIGIANALE TUFO RAVIOLI PASTIFICIO TUFO TROFIE PASTIFICIO TUFO  
PASTIFICIO TUFO RETEAZIENDE MONDIRPINIA PASTIFICIO TUFO PASTA ARTIGIANALE IRPINA MONTECALVO

TAGS

Case d'Alto

## CASE D'ALTO AZIENDA AGRICOLA

13 ettari  
Uliveti a 500 metri s.l.m.  
Vigneto a 350 metri s.l.m.

Taurasi Riserva Docg 50€  
Olio Coevo 3,5€ 100ml  
Olio Coevo 5,5€ 250ml  
Olio Coevo 7,9€ 500ml  
Olio Ravece 10,5€ 500ml

(+39) 339 7000779  
(+39) 328 4785585  
casesalto@reteaziende.com

SOCIAL



PRODUTTORE OLI & VINI

GROTTAMINARDA

olio extravergine di oliva e vini docg

L'azienda agricola Case d'Alto nasce dalla volontà di creare dei prodotti di "eccellenza" fortemente legati al territorio di appartenenza:

Olio Extra Vergine di Oliva DOP

Vino Aglianico Taurasi DOCG

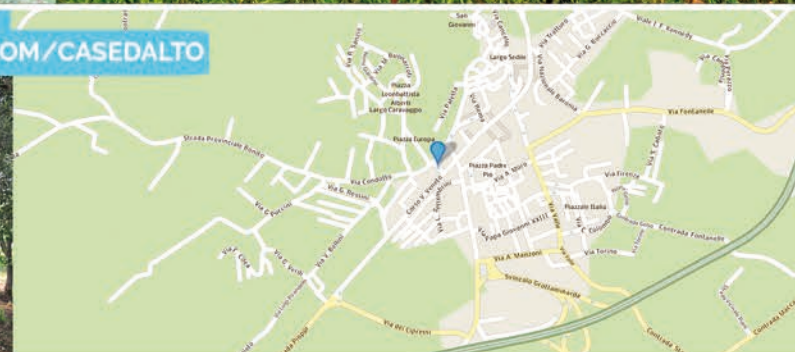
L'obiettivo è realizzare soltanto ciò che la natura e le ottime annate consentano, applicando una rigida disciplina, ottenendo rese limitate e mettendo in atto tecniche di viticoltura e olivicoltura a basso impatto ambientale. Attualmente l'azienda è in conversione biologica. Per questo crediamo che un giusto connubio tra tradizione e sperimentazione possa portare i nostri Dop ed i nostri Docg a livelli superiori di qualità e offrire alla comunità locale un forte orgoglio di appartenenza. Coevo è un olio extra vergine di oliva coltivato con fertilizzanti organici, prodotto sulle colline di Carpignano (AV) ad un'altitudine di circa 500 metri s.l.m. luogo ideale, dal punto di vista climatico e paesaggistico che si caratterizza dal mix delle cultivar presenti sul territorio. TAURASI DOCG L'uva proviene in parte da vigneti a starseto anche su piede franco, rimaste illese dalla fillossera e con alcuni ceppi centenari che ne caratterizzano la particolarità e in parte da impianti a spalliera ventennali. L'uva presenta grappoli di media grandezza con forma quadrata e chicchi sferici di colore molto intenso, con polpa ricca di sostanze minerali e zuccheri (23-25%), bucce sottili con alta concentrazione di antociani e tannini.



CASE D'ALTO  
AZIENDA AGRICOLA



WWW.RETEAZIENDE.COM/CASEDALTO



MAPPA

CASE D'ALTO  
via piave  
83035 Grottole (Av)

da Napoli 91km/1h:07min  
da Bari 174km/1h:50min  
da Salerno 72km/54min  
da Foggia 84km/1h:02min  
da Potenza 121km/1h:36min  
da Benevento 32km/28min

APPLICANDO UNA RIGIDA DISCIPLINA, OTTENENDO RESE LIMITATE E METTENDO IN ATTO TECNICHE DI VITICOLTURA E OLIVICOLTURA A BASSO IMPATTO AMBIENTALE

AZIENDA CASE DALTO

OLIO COEVO

CASE DALTO VINI E OLI

CASE DALTO MONDIPINIA

CASE DALTO DOCG DOP

AZIENDA AGRICOLA CASE DALTO

CASE DALTO TAURASI RISERVA DOCG

CASE DALTO OLIO RAVECE

TAGS



**AIPO**  
**SOCIETÀ**  
**COOPERATIVA**  
**ARL**

80 aziende associate

Irpinia Valle Ufita 6,5€ 500ml  
Irpinia Alto Sele 6,5€ 500 ml  
Monovarietale Ravece  
8€ 500 ml

(+39) 366 2697332

aipoirpinia@reteaziende.com

SOCIAL



PRODUTTORI OLIVICOLI & OLI

VALLE DEL SELE | VALLE UFITA | ALTAIRPINIA

olio extravergine di oliva

Conta 80 aziende olivicole, i cui uliveti si trovano nell' Alto Sele e nella Valle dell' Ufita. Unite dalla passione e dal duro lavoro, al fine di produrre olio extravergine di Oliva di Elevata Qualità. Le varietà sono prevalentemente autoctone. **Nella Valle dell' Ufita:** la Ravece, l' Ogliarola Avellinese, l' Olivella, la Torsa, la Gentile, l' Olivella di Grottaminarda, la Ruveia e la Marinese. **Nell' Alto Sele:** la Carpellese, l' Ogliarola, la Rotondella, la Nostrale, la Frantoio.

**Irpinia Valle Ufita:** misto varietale ottenuto dalla lavorazione di olive autoctone della Valle dell' Ufita. Questo prodotto si caratterizza per la presenza di un fruttato medio con sentori di erba appena sfalciata e carciofo.

**Irpinia Alto Sele:** prodotto ottenuto dalla lavorazione di olive di differenti varietà autoctone della Valle del Sele. Contraddistingue questo olio la presenza di un fruttato medio-leggero con sentori di foglia di olivo e di vegetale verde.

**Monovarietale Ravece:** questo olio è il risultato della lavorazione di olive della varietà Ravece. Si caratterizza per un fruttato intenso con netti sentori di foglia di pomodoro e carciofo.

Olio prodotto con sistema di rintracciabilità di filiera secondo la norma "UNI EN ISO 22005:08" e certificato dall'organismo di controllo CSQA.

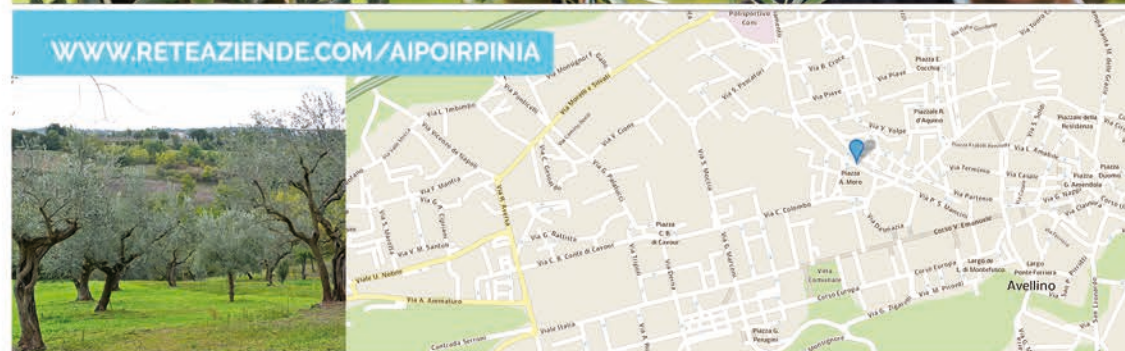
Decine sono i riconoscimenti attribuiti all' Olio dell' A.I.P.O., tra i quali l' assegnazione di 2 olive ( su 3 ) nella Guida agli Oli Extravergine di qualità di Slow Food.



**AIPO IRPINIA**  
**OLIVICOLI & OLIO**



[WWW.RETEAZIENDE.COM/AIPOIRPINIA](http://WWW.RETEAZIENDE.COM/AIPOIRPINIA)



**MAPPA**

**SEDE CENTRALE**  
Piazza d' Armi 2/f  
83100 Avellino

**SEDE VALLE D' UFITA**  
Largo Enrico Fermi  
83035 Grottaminarda (Av)

da Napoli 55km/48 min  
da Bari 214km/2h:07  
da Salerno 40km/35 min  
da Foggia 115km/1h:20  
da Potenza 137km/1h:38  
da Benevento 47km/42 min

UNITI DALLA PASSIONE E DAL DURO LAVORO, AL FINE DI PRODURRE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DI ELEVATA QUALITÀ. LE VARIETÀ SONO AUTOCTONE.

AIPO IRPINIA | OLIO AIPO AVELLINO | RAVECE AIPO | AIPO AVELLINO | OGLIAROLA AIPO | AIPO RETEAZIENDE  
AIPO VALLE DEL SELE | MONDIRPINIA AIPO | AIPO VALLE DELL' UFITA | AIPO SOCIETÀ COOPERATIVA ARL

**TAGS**



# L'ALBERO DEL RICCIO

## AZIENDA AGRICOLA

5 ettari  
500 metri slm

Melaverde  
Monovarietale Marinese  
8€ 500ml  
Melaverde  
Monovarietale Ravece  
8€ 500 ml  
Lattina da 5 l 50€

(+39) 338 4718874

lalberodelriccio  
@reteaziende.com

SOCIAL



PRODUTTORE OLI & VINI

### PATERNOPOLI

L'Albero del Riccio, a conduzione familiare, sita a Paternopoli, è specializzata nella produzione di Olio Extravergine di Oliva. Impegnata nell'agricoltura rispettando l'ambiente, la natura, coltiva e preserva usi costumi e tradizioni contadine, con un occhio all'innovazione e alla cultura. L'albero del riccio produce un eccellente olio, rinomato e riconosciuto, premiato con due olive dalla guida di olio extravergine di oliva di Slow Food. L'uliveto conta circa 500 piante, marinese e ravece, il tutto con piante secolari, che ne fanno un suggestivo contesto paesaggistico, con la vista sulla Valle del Calore e i Monti Picentini. Tradizione e passione per la natura e il territorio, uniti alla cultura e alla memoria sono i punti cardini della filosofia dell'azienda. Il vigneto è dedicato a Don Peppe Diana, il prete di Casal di Principe che aveva dedicato la vita e l'impegno pastorale alla lotta per contrastare illegalità, gli abusi, ucciso dalla camorra nel '94. Mentre per l'olio ad ogni bottiglia etichettata viene data una frase diversa, dettata dal contesto storico, dal costume e dalla società, come ad esempio il disegno di Handala, un bambino sempre di spalle con le mani intrecciate dietro la schiena in segno di rifiuto e, come una presenza muta ma ostinata volta le spalle a chi ha voltato le spalle al dolore dei palestinesi e guarda, guarda le vicissitudini della sua gente. Se sul volto di Handala ci sono lacrime o sorrisi solo quella gente potrà scorgerti, perché è girato costantemente verso di loro. Handala è, e sarà, un simbolo di protesta silenziosa, ma continua, e di speranza. L'albero del riccio, non vuole barriere tra coltivatore e non, ma sedersi sotto un albero, intorno ad un tavolo degustando, con armonia, con coscienza, con gusto, discutendo, imparando ed apprendendo che la vita e la natura sono in simbiosi e non separati, che la dignità delle persone è un bene da salvaguardare, così come l'olio, un dono della natura per la nostra salute.

### olio extravergine di oliva



## L'ALBERO DEL RICCIO OLIVICOLI & VINO

WWW.RETEAZIENDE.COM/LALBERODELRICCIO



### MAPPA

AZIENDA AGRICOLA  
L'ALBERO DEL RICCIO  
contrada San Felice  
83052 PATERNOPOLI (Av)

da Napoli 86km/1h:14min  
da Bari 189km/2h:07min  
da Salerno 62km/52min  
da Foggia 99km/1h:20min  
da Potenza 113km/1h:40min  
da Benevento 47km/42min

- L'ALBERO DEL RICCIO RAVECE
- L'ALBERO DEL RICCIO MARINESE
- L'ALBERO DEL RICCIO PATERNOPOLI
- L'ALBERO DEL RICCIO MONDIRPINIA
- L'ALBERO DEL RICCIO RETEAZIENDE
- OLIO RAVECE PATERNOPOLI

TAGS

LA FATICA, IL DURO LAVORO, LA PASSIONE, E LA CULTURA FA SÌ CHE POSSIAMO PORTARE SULLE VOSTRE TAVOLE SOLO PRODOTTI DI ECCELLENZA



**CANTINE RUGGIERO**

**AZIENDA AGRICOLA**

15 ettari  
Vigneto a 400 metri slm

Aglianico da 4 a 10€ 750 ml  
Falanghina da 3,5 a 6€ 750 ml  
Coda di Volpe da 4 a 7€ 750 ml  
Fiano e Greco di Tufo da 4 a 10€ 750 ml

(+39) 339 2017254

cantineruggiero

@reteaziende.com

**SOCIAL**



PRODUTTORE VINI

**MELITO IRPINO**

Situate nel comune di Melito Irpino, a 400 metri slm, nel cuore dell' Irpinia. Coprono circa 15 ettari di terreno coltivabili, di cui 10 ettari dedicati a vigneto ove producono uve aglianico, aglianico per taurasi, coda di volpe, falanghina, fiano e greco di tufo. I sistemi di lavorazione effettuati sono nel rispetto dell'ambiente e del prodotto finale. Non sono utilizzati diserbanti per le erbe infestanti, la concimazione viene eseguita dietro analisi effettuate sui terreni ogni 5 anni, così facendo proteggiamo il terreno da ogni forma possibile di eccessi e di inquinamento. In prossimità della vendemmia particolare attenzione alle maturazioni che non sono solo zuccherine ma anche polifenoliche in modo che si siano formati tutti gli enzimi necessari per iniziare la raccolta totalmente fatta a mano. Le macerazioni avvengono a temperature controllate per le uve rosse, per la dissoluzione dei componenti dell'acino e della buccia si estraggono le componenti di un buon vino rosso, mentre le uve bianche vengono fermentati a 16 gradi, la svinatura si effettua a fermentazione completa. Il tutto a fine ciclo viene travasato in botti di acciaio e legno di rovere di varie capienze. Rigorosi sono i controlli effettuati durante le fasi di raccolta e vinificazione, nella tutela per il consumatore, e al fine di produrre vini di eccellenza. Le Cantine Ruggiero, a conduzione familiare, sono impegnate nel difendere la cultura del territorio. Mirando anche alla valorizzazione delle varietà autoctone per ottenere vini di grande pregio e carattere e che siano testimoni dei sapori della terra Irpina. Dotata di sala di degustazione, immersa nel legno delle botti con ambiente rilassante, si può degustare le produzioni vinicole, sentire gli aromi del vino e i suoi sentori, per poi inoltrarsi nella visita dei vigneti.

**vini di grande pregio e carattere**



**CANTINE RUGGIERO**  
AZIENDA AGRICOLA

[WWW.RETEAZIENDE.COM/CANTINERUGGIERO](http://WWW.RETEAZIENDE.COM/CANTINERUGGIERO)



**MAPPA**

**CANTINE RUGGIERO**  
via Ufita  
83030 Melito Irpino (Av)

da Napoli 97km/1h:13min  
da Bari 179km/1h:50min  
da Salerno 80km/1h:02min  
da Foggia 89km/1h:07min  
da Potenza 126km/1h:43min  
da Benevento 37km/35min

PRESERVARE LA CULTURA DEL TERRITORIO. COME PRESENZA VIVA DELLE PROPRIE ORIGINI CONTADINE. MIRANDO ALLA VALORIZZAZIONE DELLE VARIETÀ AUTOCTONE

- AZIENDA RUGGIERO LUIGI
- CANTINE RUGGIERO
- CANTINE RUGGIERO MONDIRPINIA
- RUGGIERO DOCG DOCG IGP
- AZIENDA AGRICOLA RUGGIERO LUIGI
- CANTINE RUGGIERO MELITO IRPINO
- CANTINE RUGGIERO AGLIANICO





**DELL'ERARIO**

**AZIENDA VIVAISTICA**

10 ettari  
600 metri slm

Frutti antichi dell' Irpinia  
Ulivi  
Castagne  
Piantе ornamentali  
Realizzazione parchi giardini

(+39) 0825 401902  
(+39) 368 404892

vivaidellerarioermano  
@reteaziende.com

SOCIAL



AZIENDA VIVAISTICA

**GESUALDO**

**paesaggio vivace di colori e di profumi intensi**

Il Vivaio Dell' Erario, nasce a Gesualdo, nel cuore dell' Irpinia, importante ed antico borgo di millenaria storia, in prossimità della valle del Fredane , crocevia di paesaggi e itinerari suggestivi, dalla veduta dei Monti Picentini fino alla valle del Calore. Qui nasce il vivaio Dell' Erario, in un verde lusureggiante, si estende il nostro vivaio di produzione, a conduzione familiare, da due generazioni, nel rispetto della natura del territorio e con fare pazienti, e con dedizione alle coltivazioni, dalla crescita fino allo sbocciare dei fiori e frutti che ne fanno un paesaggio vivace di colori e di profumi intensi. L' azienda si estende per circa 10 ettari, ad una altitudine di metri 600 slm, specializzata in frutti antichi dell' irpinia ( rivalutazione delle produzioni verso cibi naturali che evocano natura, ambiente e antichi sapori ) , castagne, ulivi e piante ornamentali. Tutti innestati in vaso. Specializzato anche nella realizzazione di parchi e giardini.

Impieghiamo l'esperienza di 50 anni di tradizioni vivaistiche, di due generazioni di coltivatori ,produttori di piante e fiori. Professionalità e serietà al vostro servizio.

Soddisfiamo ogni tipo di esigenze , un vasto assortimento in azienda dove potete verificare la qualità dei nostri prodotti.



**DELL'ERARIO**  
VIVAIO

[WWW.RETEAZIENDE.COM/VIVAIPIANTEDELLERARIO](http://WWW.RETEAZIENDE.COM/VIVAIPIANTEDELLERARIO)



**MAPPA**

**AZIENDA VIVAISTICA  
DELL'ERARIO  
ERMANNO**  
Contrada Tremolito,  
83040 Gesualdo (Av)

da Napoli 105km/1h:22min  
da Bari 184km/2h:40min  
da Salerno 90km/1h:40min  
da Foggia 94km/1h:13min  
da Potenza 114km/1h:40min  
da Benevento 42km/39min

IMPIEGHIAMO L'ESPERIENZA DI 50 ANNI DI TRADIZIONI VIVAISTICHE, DI DUE GENERAZIONI DI COLTIVATORI, PRODUTTORI DI PIANTE E FIORI, PROFESSIONALITÀ E SERIETÀ

- COLLE IRPINO AGRITURISMO
- COLLE IRPINO MONDIRPINIA
- COLLE IRPINO FRIGENTO
- COLLE IRPINO PÁGLIARA
- COLLE IRPINO RETEAZIENDE
- AGRITURISMO FRIGENTO
- AZIENDA AGRICOLA COLLE IRPINO

**TAGS**



GRASSO

## AZIENDA VIVAISTICA

5 ettari  
600 metri slm

Piante da frutto  
Olive Doc Irpinia (ravece, ogliarola, olivella)  
Olive Doc Sannite (ortice, ortolana, racioppella)  
Allestimento Parchi Giardini  
Impianti vari  
vendita all'ingrosso e al dettaglio

(+39) 338 9512545

vivaipiantegrassoenzo  
@reteazienda.com

SOCIAL



AZIENDA VIVAISTICA

### MONTECALVO

L'azienda vivaistica di Grasso Enzo, creata nel 1950, con passione competenza e innovazione è impegnata, da tre generazioni, nella creazione dell'ambiente ideale per la produzione vivaistica di eccellente qualità. Al fine di proporre coltivazioni, nel rispetto della natura e del territorio, cerca di usare il meno possibile fertilizzanti e concimi chimici dando priorità alla fertirrigazione biologica usando prodotti di prima qualità che uniti all'esperienza creano le condizioni più favorevole per la crescita e lo sviluppo delle piante. L'azienda si estende per circa 5 ettari, ad una altitudine di circa metri 600, ed è sita nel comune di Montecalvo Irpino, immersa totalmente nella collina dove è un bel vedere il susseguirsi di paesaggi irpini e sanniti dediti all'agricoltura; zona caratterizzata da terreni di natura argillosi e calanchi. Nel vivaio troviamo, piante da frutta e olive, varietà di olive Doc Irpinia (ravece, ogliarola, olivella) e Sannite (ortice, ortolana, racioppella). Piante allevate fuori suolo in vaso all'esterno. Specializzata in allestimento di parchi, giardini e impianti vari.

Oltre alle varietà di olive Doc Irpinia e Sannite, disponiamo di varietà nazionali di cui: Leccino, Frantoio, Cima di Melfi, Cipressino, Coratina, Moraiolo, Nociera, Ogliarola Messinese, Pendolino, Peranzana, Pischiotina, Leccio del Corno.  
E varietà da mensa: Ascolana, Dolce di Bidetto, Giarraffa, Grossa di Spagna, Itrana, Nolica Dolce, Oliva Bianca, S. Agostino  
Vendita all'ingrosso e al dettaglio.

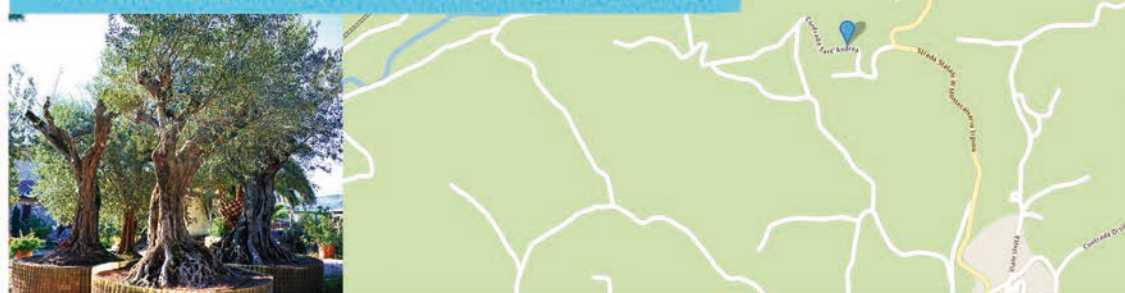
### fertirrigazione biologica



GRASSO  
VIVAIO



[WWW.RETEAZIENDE.COM/VIVAIPIANTEGRASSOENZO](http://WWW.RETEAZIENDE.COM/VIVAIPIANTEGRASSOENZO)



### MAPPA

AZIENDA VIVAISTICA  
GRASSO ENZO  
Contrada Sant' Andrea 7B  
83037 Montecalvo Irpino (Av)

da Napoli 105km/1h:34min  
da Bari 196km/2h:20min  
da Salerno 88km/1h:24min  
da Foggia 69km/1h:12min  
da Potenza 139km/2h:07min  
da Benevento 37km/40min

FERTIRRIGAZIONE BIOLOGICA CON PRODOTTI DI PRIMA QUALITÀ UNITI ALL'ESPERIENZA CREANO CONDIZIONI FAVOREVOLI PER LA CRESCITA E LO SVILUPPO DELLE PIANTE

VIVAI GRASSO ENZO GRASSO ENZO MÓNDIRPINIA VIVAI GRASSO ENZO MONTECALVO VIVAIO GRASSO RETEAZIENDE

VIVAI GRASSO ULIVI AZIENDE VIVAI ULIVI MONTECALVO VIVAI GRASSO ENZO PIANTE FRUTTI PARCHI

TAGS





num 2  
**zirma**  
catalogo aziendale



PROMOZIONE



PRODUZIONE



TERRITORIO



RETE AZIENDE



SVILUPPO CREATIVO

**CONTACT@ZIRMA**

SOCIETÀ COOPERATIVA

**SITE:WWW.ZIRMACOOP.COM**