



Azienda Agricola Biologica

di Rosa Maticecchia

Mottola (Ta) - PUGLIA





RISPETTO. PASSIONE. IMPEGNO. SALVAGUARDIA. BENESSERE.

Rispetto per la natura. Passione per il lavoro. Impegno per la salvaguardia della flora e della fauna. Benessere del territorio e dei consumatori.

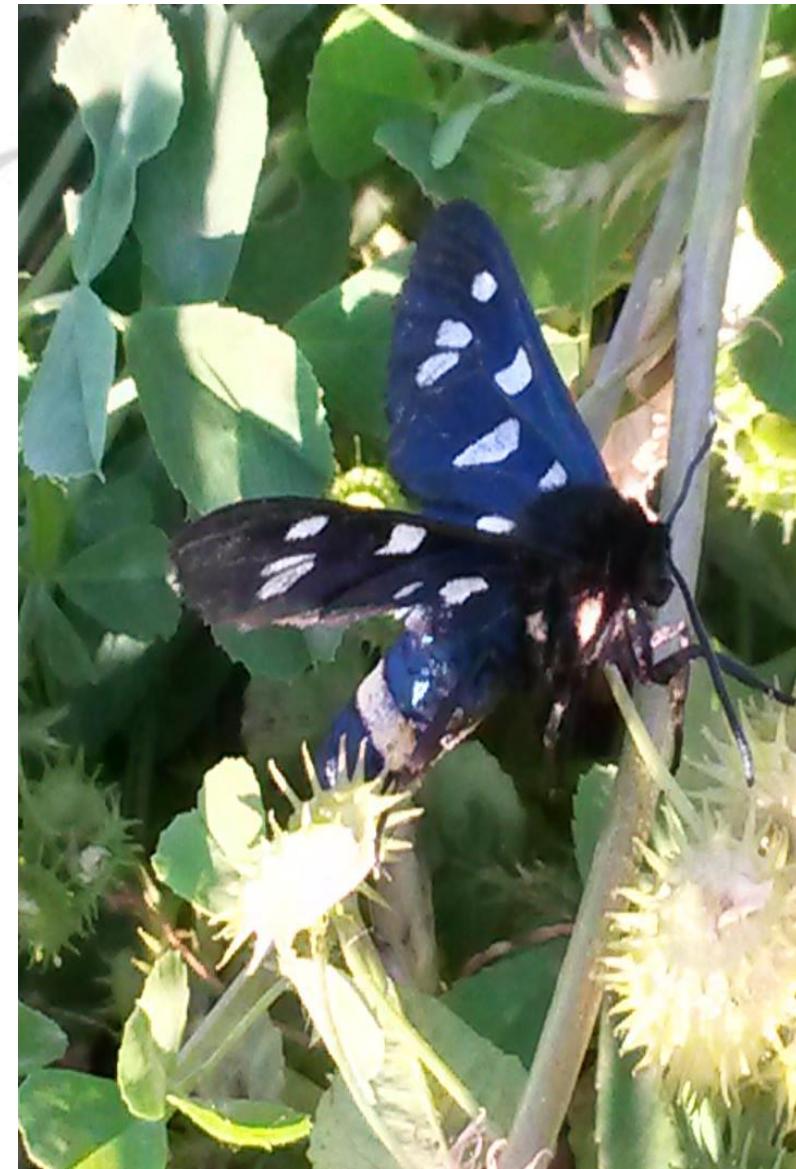
Sono alcuni dei principali **valori** alla base del lavoro nella nostra azienda.

Sin da sempre non facciamo uso di uso di erbicidi e diserbanti, mentre dal **2001** non usiamo sistematicamente pesticidi.

Dal **2009**, per la conduzione delle nostre coltivazioni, ci affidiamo alla sinergia degli elementi naturali e ai cicli della natura: il trascorrere delle stagioni; il cambio di temperatura; le precipitazioni.

Le fertilizzazioni e la lotta alle malattie le conduciamo con **prodotti naturali al 100%**:

Latte, olio, aceto, miele, tea tree, olio di Neem, alghe, zolfo, calce e semine rotative.





NEL CUORE DELLA “CONCA D'ORO” TARANTINA.



La nostra azienda nasce a nord dell'area tarantina definita “*La Conca d'Oro*”, un territorio lontano dalle polveri inquinanti del polo industriale tarantino e che, per le ottimali condizioni climatiche e la giusta composizione del terreno, sin dal XVIII secolo, ha visto la nascita e la rapida diffusione di coltivazioni agrumicole.

L'azienda è collocata a circa 250 mt sul livello del mare: a Nord un piccolo promontorio roccioso, protegge dalle correnti fredde; a Sud, l'affaccio sull'arco Jonico calabrese, dona correnti miti. Posizione di privilegio che permette ai nostri agrumeti di poter godere di un microclima ideale per la coltivazione dei limoni.

Ventilazione costante; assenza di gelature e temperature troppo rigide, danno la possibilità di poter avere primizie con anticipi di circa 15-20 giorni rispetto alle altre aziende del Golfo.

Le Clementine del Golfo di Taranto Igp oggi rappresentano circa il 25-30% del totale delle clementine apirene d'Italia. Nei Comuni della stessa area viene prodotto **l'Arancio Dolce del Golfo di Taranto**, inserito dalla Regione Puglia, con apposito decreto, tra i *Prodotti Tipici Agroalimentari*. Le arance naveline, dolci e succose, sono facilmente riconoscibili anche dalla grossa pezzatura.





LA STORIA DEL TERRITORIO: UN VIAGGIO NELLA STORIA – DALLA CIVILTÀ BIZANTINA AD OGGI

L'azienda sorge nel cuore del Parco delle Gravine al centro fra la gravina di Petruscio e quella di Palagianello. Il Parco delle Gravine, rappresenta l'unione di tutte le zone della provincia di Taranto caratterizzate dagli insediamenti della civiltà bizantina in Italia.

L'azienda, per questo, ricade nel vincolo di zona sensibile ad «alto valore archeologico», SIC, ZPS oltre che nel Parco delle Gravine. Immersa nel pieno trionfo della macchia mediterranea, l'azienda posizionata su di un piccolo promontorio dal quale è possibile ammirare l'arco Jonico da Taranto alle cime spesso innevate della Sila e del Pollino, oltre che in giorni particolarmente liberi / limpidi e puliti è possibile notare l'isola di Capo Rizzuto (CS)





DAL 1986 COLTIVIAMO RISPETTANDO LA NATURA.

La nostra azienda, acquisita nel dicembre del 1985 incolta, è stata prima trasformata e poi coltivata, grazie alla visione imprenditoriale di **Franco Notaristefano** e **Rosa Matichecchia**, genitori virtuali delle coltivazioni.

Nata nel **1986** da subito ha adottato, come filosofia di gestione, il rispetto per la natura e l'ambiente circostante, bandendo l'uso di acceleratori della crescita, in controtendenza con quanto accade nei vigneti, tipica coltivazione inflazionata dall'uso di pesticidi e il lavoro nei campi.

L'impegno per la salvaguardia delle coltivazioni e il rispetto del territorio, ci ha portato nel **2009** ad ottenere la certificazione biologica.

I lavori di trasformazione sono stati fatti tenendo conto della conformazione geomorfologica del territorio, rimasta intatta e cura della flora e della fauna locale.

Dal **1991** impiantiamo la coltivazione di arance e dal **1996** coltiviamo limoni, coltura ampliata nel **2010** con un impianto di circa 2ha.

Recentemente sono stati acquisiti altri campi, da destinare alla coltivazione ortiva; oggi destinati in una parte a vigneto.



The logo for Notaristefano features a stylized, gold-colored letter 'N' on the left, which contains a small illustration of a classical building or temple. To the right of the 'N', the word 'NOTARISTEFANO' is written in a bold, gold-colored serif font.

NOTARISTEFANO





ARANCE NAVAL – Tipo Navelina ISA 315

Coltivato: circa 0,7 Ha

Questa tipologia/biodiversità di ARANCIA è pronta dalla seconda metà di ottobre ed è tagliata con almeno 12 Gradi Brix. L'ARANCIA può resistere per lunghi periodi sulla pianta, divenendo sempre più dolce

Colore della buccia: arancio intenso

Superficie: finemente papillata

Forma: sferoidale, raramente ovoidale

Peso medio: 180 - 190 g

Attacco al peduncolo: forte

Aderenza albedo: media

Spessore della buccia: medio

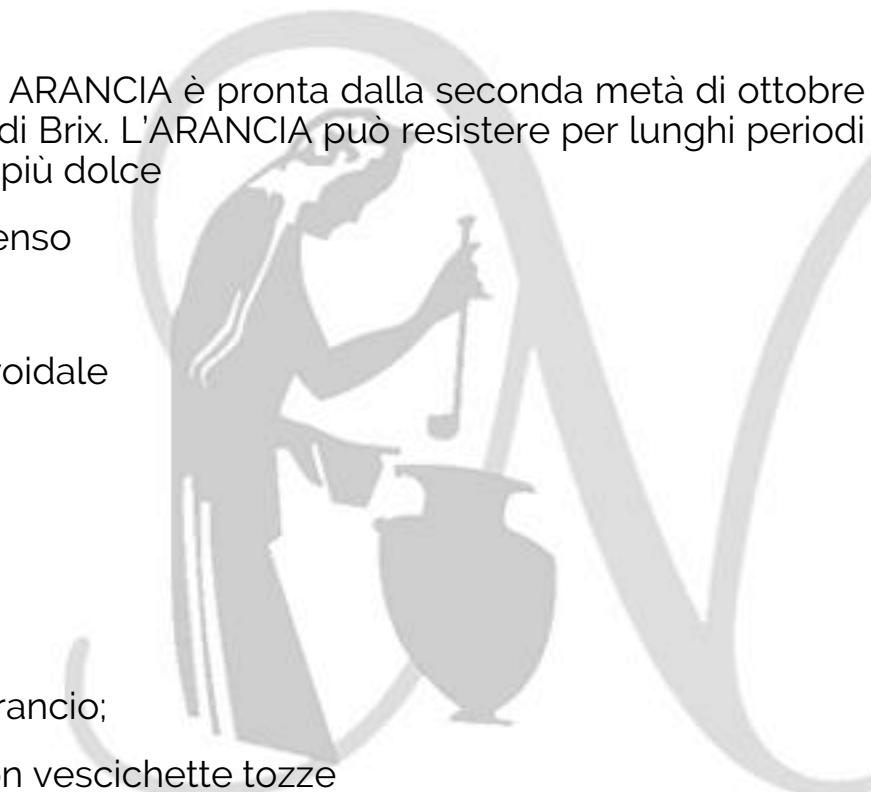
Colore polpa: uniformemente arancio;

tessitura grossolana e tenera con vescichette tozze

Resa in succo: media

Acidità totale: bassa

Semi: assenti



ARANCIO NAVAL – Tipo Newhall



Coltivato: circa 0,4 Ha

Il frutto è di pezzatura medio grossa (150-260 grammi), di forma ovoidale o sferoidale, provvisto di umbone. La buccia è di color da giallo tenue ad arancio intenso, con superficie mediamente papillata, di spessore medio. La polpa è di colore arancio, tenera, a tessitura grossolana, mediamente dolce, mediamente acida, moderatamente succosa (resa di oltre il 30%) e completamente priva di semi. Viene destinata tanto al consumo diretto quanto alla produzione di succo.

Colore della buccia: arancio intenso

Superficie: finemente papillata

Forma: sferoidale, raramente ovoidale

Peso medio: 200 - 260 g

Attacco al peduncolo: forte

Aderenza albedo: media

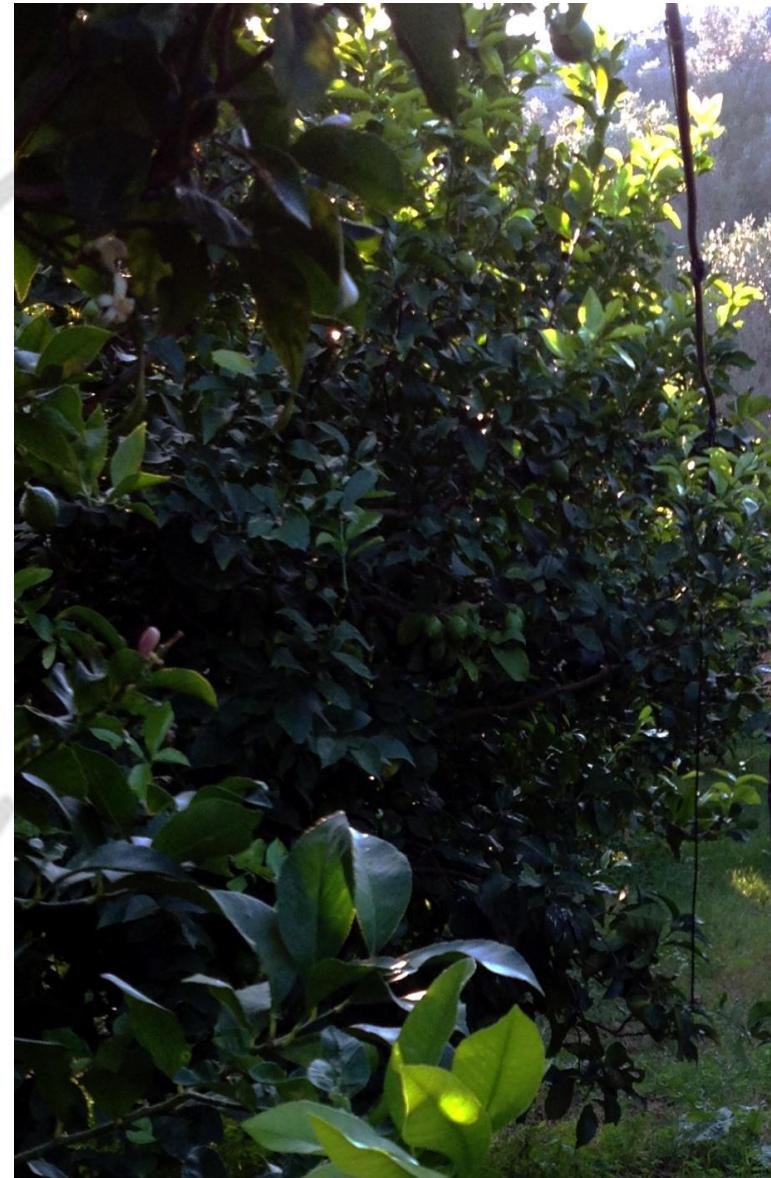
Spessore della buccia: medio

Colore polpa: uniformemente arancio; tessitura grossolana e tenera con vescichette tozze

Resa in succo: media

Acidità totale: media

Semi: assenti





NOTARISTEFANO



LIMONE LUNARIO QUATTRO STAGIONI



Piante: circa 70

Questa tipologia/biodiversità di limone fiorisce e genera i suoi frutti durante tutto l'anno ed è presente nella lista delle biodiversità in via di estinzione.

Le sue caratteristiche fondamentali :

- Molto spinosa
- Poco resistente ai geli
- Alta manutenzione
- Poco succosi

I suoi frutti sono di colore verde chiaro

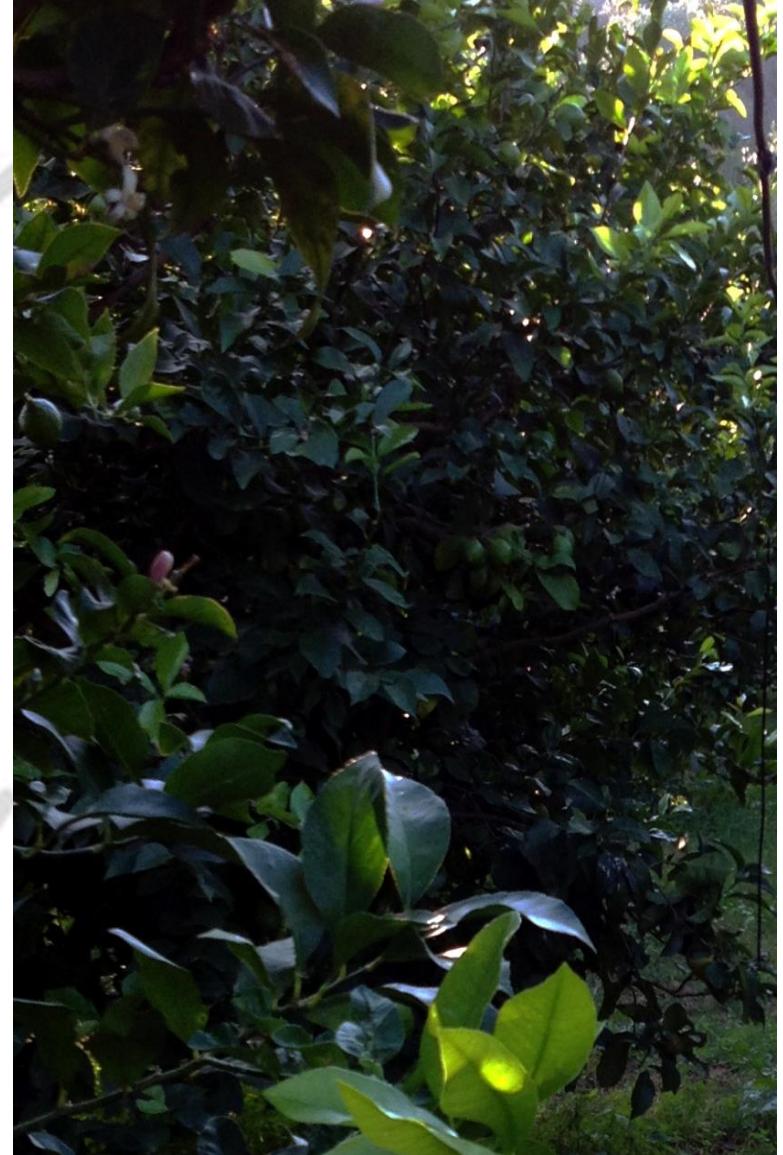
Contengono un altissimo quantitativo di olii essenziali

Gli olii essenziali sono molto profumati

i suoi fiori sono delicatamente bianchi

A seconda della stagione la pianta può generare frutti di differente dimensione.

Dato l'elevato contenuto di olii essenziali, Nel consumo alimentare, di solito viene utilizzato per la produzione di gelati, sorbetti, liquori ed essenze.



LIMONE – FEMMINELLO SIRACUSANO

Questa tipologia/biodiversità di limone fiorisce e genera i suoi frutti durante tutto l'anno.

Le caratteristiche fondamentali di questa biodiversità sono:

La pianta è nella lista delle biodiversità in via di estinzione:

- Molto spinosa
- Poco resistente ai geli
- Alta manutenzione
- Poco succosi

I suoi frutti sono di un colore verde chiaro

Contengono un altissimo quantitativo di olii essenziali

Gli olii essenziali sono molto profumati

i suoi fiori sono delicatamente bianchi

A seconda della stagione la pianta può generare frutti di differente dimensione.

Dato l'elevato contenuto di olii essenziali, Nel consumo alimentare, di solito viene utilizzato per la produzione di gelati, sorbetti, liquori ed essenze.



LIMONE – ADAMO VCR

Questa tipologia/biodiversità di limone fiorisce e genera i suoi frutti durante tutto l'anno.

Le caratteristiche fondamentali di questa biodiversità sono:

E' una pianta poco resistente al freddo

Produce una quantità medio bassa di prodotto

Molto profumato

Ottimo livello di acidità del succo

Molto succosi

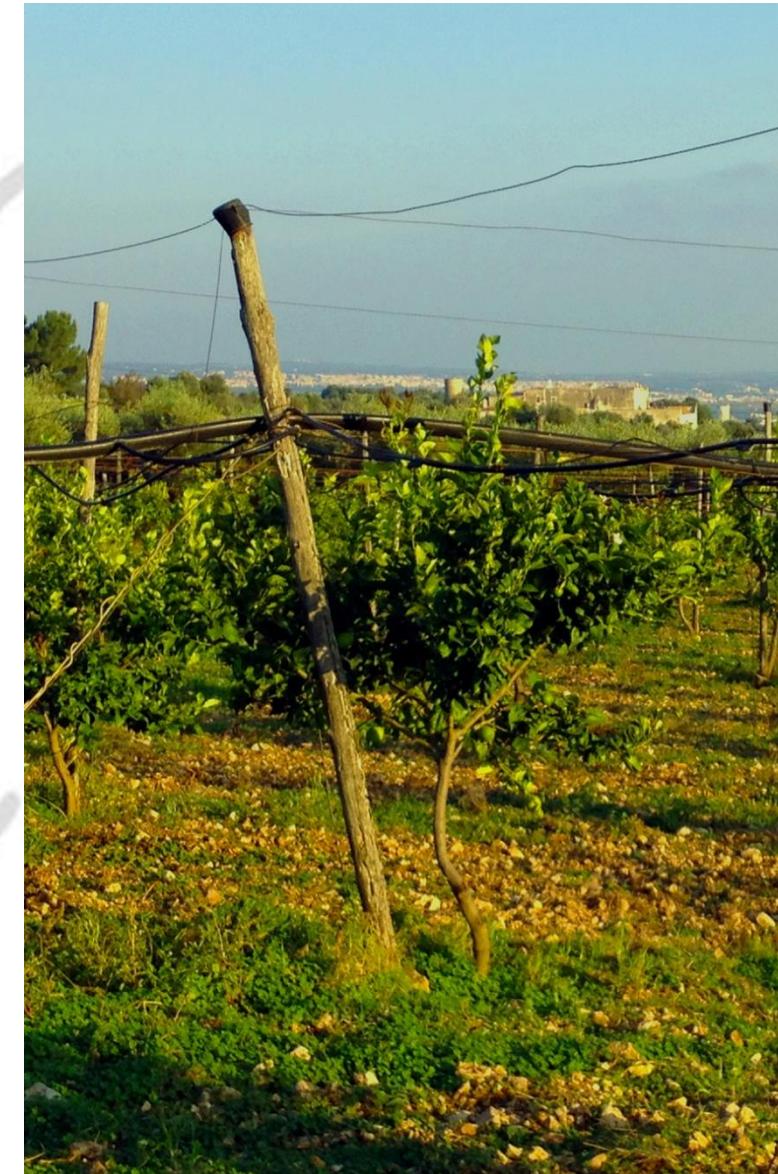
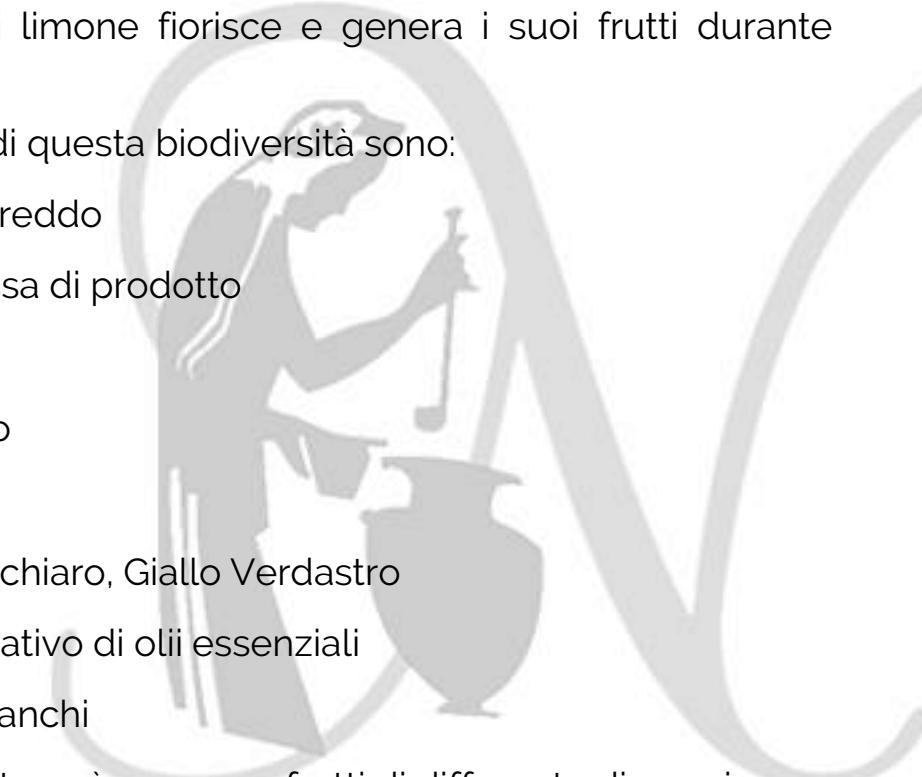
I suoi frutti sono di colore Verde chiaro, Giallo Verdastro

Contengono un altissimo quantitativo di olii essenziali

I suoi fiori sono delicatamente bianchi

A seconda della stagione la pianta può generare frutti di differente dimensione.

Dato l'elevato contenuto di olii essenziali, Nel consumo alimentare, di solito viene utilizzato per la produzione di gelati, sorbetti, liquori ed essenze.





LE OLIVE E L'OLIO

La pianta d'ulivo ha origini nel cuore dell'Attica e fu portata in Italia, precisamente a Taranto (capitale della Magna Grecia), nell'VIII secolo A.C. grazie a Falanto.

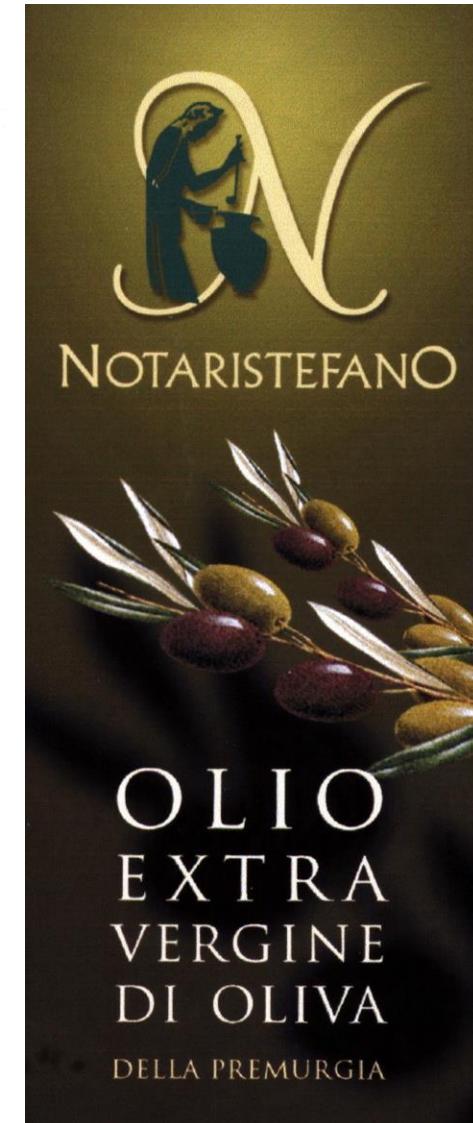
Qualche tempo dopo il poeta Orazio Flacco scrisse delle odi alla grande magnificenza e qualità dell'olio proveniente dalle zone Agricole di Taranto. Questo dimostra quanto è radicato nel DNA locale, quella che è la cultura per la coltivazione della preziosa pianta e la trasformazione del frutto nell'oro giallo.

La nostra storia di famiglia come olivicoltori e produttori di olio extravergine risale all'inizio del 1900 momento in cui il nonno Francesco Romanazzi (nonno Baffo), impiantò il primo frantoio a tradizionale della città di Taranto c/o la masseria "Il Porticello" ..

I mezzi per la produzione dell'olio sono cambiati, ma la dedizione e l'impegno per la produzione del miglior olio porta oggi la famiglia a selezionare e raccogliere le olive manualmente nel giusto momento di maturazione per raccogliere il fantastico dono della natura.

L'olio Notaristefano, nel passato, era molto presente nei mercati europei e nord americani grazie alla produzione di un prodotto di altissima qualità.

Oggi produciamo un Extra Vergine di altissima qualità, proveniente da un bland di olive (leccino, coratino, olearolo, tondino e la nostra monocultivar «primicera») biologiche, di un colore verde acceso tendente all'oro, caratterizzato dalla persistenza dei polifenoli, non troppo acuti, dall'assenza di pesticidi, un bassissimo tasso di acidità ed un retrogusto molto delicato con reminescenze di pomodori verdi e mandorle.





Agricoltura Secondo Natura

Azienda Agricola Biologica
NOTARISTEFANO

di Rosa Matichecchia

Mottola (Ta) – PUGLIA

notaristefanoliveoil@libero.it

099 886 10 13