



Attività Culturali e Ricreative

COMUNICATO AI DIPENDENTI



AGRUMI DI CALABRIA

OTTENUTI CON SISTEMI DI
COLTIVAZIONE BIOLOGICA
Azienda Certificata biologica

NESSUNA LAVORAZIONE
POST-RACCOLTA
(senza spazzolatura, calibratura,
ceratura, forzatura con etilene
nelle celle)

CONSEGNE SETTIMANALI
SOLO A CASSETTE
SOLO SU PRENOTAZIONE
SOLO STAGIONALE
(Ottobre - Febbraio)

*"Oggi sull'albero
entro 2 giorni sulla tua tavola"*

Per info e prenotazioni
388 7849612 - 335 5985646 - 338 6501154
Agrumeli in Roccelletta di Borgia (CZ)
Azienda Agricola Penna

L'azienda è di proprietà della 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.

I metodi di coltivazione: oggi l'azienda è certificata biologica per tutta la superficie, dopo avere seguito per molti anni il metodo integrato. Al momento della raccolta verranno effettuate le analisi dei frutti e dell'acqua di irrigazione, presso un laboratorio accreditato, al fine di verificare l'assenza di residui di fitofarmaci e di metalli pesanti; 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 frutti della azienda agricola Penna vengono raccolti e messi direttamente nelle cassette in campagna, dopo due soli giorni vengono consegnati ai consumatori finali, perché possano gustarne a pieno il sapore.

I prodotti disponibili nel corso della stagione: **Clementine var. Comune, Arance var. Naveline. Arance Amare.**

I frutti verranno consegnati nei loro periodi di maturazione naturale, a partire da fine Ottobre, in cassette da 10 kg di plastica, che potranno essere restituite alla consegna successiva, per essere riutilizzate.

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

Nel prossimo futuro saranno disponibili anche Limoni, Mandarini, Pompelmi, Arance Tarocco e Arance Moro: circa 1.000 piante sono state reinnestate, così da poter ampliare l'offerta.

Ordine minimo 20 cassette

Cassette da 10 Kg Clementine var. Comune pezzatura mista € 12,00

Cassette da 10 Kg Arance var. Naveline pezzatura mista € 10,00

Cassette da 10 Kg Bergamotto pezzatura mista € 20,00

I prezzi sono comprensivi di Iva e trasporto

www.uarc.rm.cnr.it

P.le Aldo Moro, 7 – 00185 Roma Tel. 06.4993.3296 – 2909 – Fax 3018