## Azienda Agricola La Turchina

**AGRICOLTURA BIOLOGICA** 



#### Azienda Agricola La Turchina

**AGRICOLTURA BIOLOGICA** 

## Chi siamo



L'azienda agricola Di Simone nasce come azienda armentizia alla fine del 1800, nel territorio marchigiano.

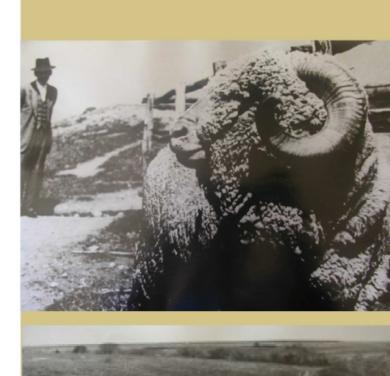
Il bisnonno Nazzareno è il primo che durante la transumanza (il trasferimento delle greggi dalla montagna alla pianura, alla ricerca dei verdeggianti pascoli) si spinge fin nel Lazio, dove crea per i cinque figli un'attività oggi definita di filiera corta: un negozio di prodotti tipici (la cosiddetta "pizzicheria" romana) nel cuore di Roma, in cui immette sul mercato i prodotti direttamente realizzati nella propria azienda.

La necessità di ampliare i pascoli e le superfici da adibire a coltivazione invita poi la famiglia a cercare nuove possibilità nella Maremma Laziale, precisamente nella fertile terra etrusca nei dintorni di Tarquinia: nasce "La Turchina".

Con l'alacre lavoro di tutta la famiglia (uomini, donne, bambini, braccianti) l'azienda agricola si specializza nella coltivazione dei cereali, in particolare grano duro, poiché le proprietà organolettiche dei terreni di Tarquinia risultano perfette per la crescita e lo sviluppo di un grano duro di eccellente qualità.

Infatti, dagli anni '20 e fino al 1975 l'azienda "La Turchina" produce il celebre grano duro "Senatore Cappelli", che ci ha reso famosi presso tutti i più grandi molini del Nord d'Italia.

La gestione a carattere familiare ci ha permesso di curare tutte le fasi di sviluppo delle produzioni, con la massima attenzione, professionalità e passione che ci contraddistingue.



**AGRICOLTURA BIOLOGICA** 



## La Coltivazione Biologica

L'agricoltura biologica è un metodo di produzione che consente la produzione di prodotti di qualità preservando le risorse naturali e l'ambiente, rispettando l'ecosistema e la salute dell'uomo, delle piante e degli animali. E' regolamentata in diversi Paesi nel mondo da leggi e regolamenti ed è definita a livello internazionale dalle linee guida dell'IFOAM (International Federation of Organic Agriculture Movements).

L'agricoltura biologica mette al centro la cura della fertilità e della salubrità del terreno che è il fondamento attorno a cui ruotano tutte le attività svolte all'interno dell'azienda. Inoltre il processo di produzione è regolamentato in dettaglio in tutte le fasi e prevede:

- norme di produzione vegetale;
- norme di produzione animale;
- norme di preparazione e di etichettatura dei prodotti.

Le norme prevedono il rispetto di pratiche di difesa preventiva che l'azienda deve adottare per le produzioni vegetali e animali (utilizzo di varietà e razze locali, diversificazione colturale, sementi e materiale di propagazione di origine biologica, consociazioni, benessere degli animali, ecc.). Inoltre in tutte le fasi di produzione e preparazione è vietato l'utilizzo di prodotti chimici di sintesi e di prodotti contenenti OGM (Organismi geneticamente modificati). Infine, sia durante la fase di produzione che di trasformazione dei prodotti deve essere prevista l'adozione di misure precauzionali al fine di evitare fenomeni di contaminazione ambientale indiretta con prodotti di cui è vietato l'utilizzo.

Le aziende che applicano il metodo dell'agricoltura biologica e che vogliono destinare i loro prodotti al mercato e utilizzare le relative indicazioni in etichetta devono inoltre essere controllate e certificate da un organismo di certificazione qualificato e indipendente che operi in conformità alla norma internazionale EN 45011.

L'agricoltura biologica costituisce quindi un valido modello per la sicurezza alimentare e, al contempo, per la salvaguardia dell'ambiente. I prodotti ottenuti con tale metodo di produzione rappresentano inoltre una opportunità commerciale per le aziende agricole ed agroalimentari essendo sempre più richiesti dai consumatori e dal mercato.

## Cosa Produciamo



Dal 2001 "La Turchina" ha scelto la modalità di coltivazione biologica ex Reg. Cee 2092/91, certificata dall'**IMC** (Istituto Mediterraneo di Certificazione) nell'ottica di una agricoltura sana, eco-biocompatibile, di qualità, improntata soprattutto al recupero degli antichi cereali del territorio (il farro, i legumi, il Senatore Cappelli), che trasformiamo in alimenti dotati di una rara e preziosa salubrità e bontà.

Così, accanto alle produzioni tradizionali di grano duro da seme, foraggio, carne e latte di pecora, destinati anche al mercato dei grossisti, la nostra azienda offre al consumatore dal palato più fine il FARRO SPELTA SEMIPERLATO, la FARINA INTEGRALE DI FARRO SPELTA (per pane e dolci), la FARINA INTEGRALE DI FARRO DICOCCO (per pasta), entrambe macinate a pietra; la PASTA SPECIALE DI FARRO DICOCCO, la PASTA SPECIALE DI GRANO DURO SENATORE CAPPELLI: i CECI varietà SULTANO (piccoli e dalla buccia fine, saporitissimi); l'OLIO EXTRA-VERGINE DI OLIVA "PRISCUM", estratto a freddo, filtrato, da olive di varietà "caninese", con acidità pari a 0,00.

Il nostro farro Spelta (o farro gigante) è stato particolarmente apprezzato durante la manifestazione "Cibus" Roma 2007, grazie al suo sapore pieno, alla sua facilità di cottura, alla sua duttilità nell'essere combinato con i più diversi condimenti, oltre che con le classiche zuppe, tanto da farci inserire nella Guida ai Ristoranti d'Italia del quotidiano La Repubblica.

Partecipiamo alla BioFiera della Regione Lazio fin dalla sua prima edizione, lavorando affinché si diffonda la cultura del mangiar "buono e bio".

Potete contattarci per assaggiare i nostri prodotti, o, ancor meglio, potete venire a trovarci, per passare con noi una giornata all'aria aperta e pura, in cui camminerete sulla nostra generosa terra dalla quale giunge sulle vostre tavole un piatto di spaghettoni "Cappelli" fumanti e appetitosi.













# La Turchina TARQUINIA

### I nostri Prodotti

I nostri sforzi si sono concentrati nella riscoperta delle antiche produzioni, tra cui quella dei Ceci e del Grano Duro "Senatore Cappelli", che abbiamo trasformato in una pasta eccezionale, fatta secondo gli antichi procedimenti del secolo scorso; abbiamo riconfermato l'Olio Extravergine di Oliva "Priscum" e il Farro Semiperlato, a cui abbiamo aggiunto la Pasta e la Farina di Farro, per offrire a tutti i consumatori il piacere dei sapori antichi e genuini



## Dove siamo



#### Azienda Agricola La Turchina

S.S. BIS KM 8,00 01016 TARQUINIA (VT) TEL/FAX 0766840642 GSM 3334821703 3396707686

info@laturchina.com

#### PER RAGGIUNGERCI

#### Da Grosseto (Km 95)

S.S.1 (Aurelia) fino a Tarquinia; da qui prendere la S.S.1 bis (Aurelia bis) direzione Viterbo, fino al Km 8,00.

#### Da Roma (Km 90)

Autostrada A12 fino alla fine; S.S.1 (Aurelia) per circa 4 km, fino all'incrocio per la S.S.1 bis (Aurelia bis) direzione Viterbo; S.S. 1 bis fino al km 8,00.

