



Sosteniamo i vostri progetti, raccolgiamo buone pratiche



EMILIANO NOVELLO

SOCIETÀ AGRICOLA **AGROSÌ**

La nostra è un'azienda integralmente biologica e certificata, con una produzione anche zootecnica.

Il PSR con la **sottomisura 4.1** ci ha dato la possibilità di finanziare l'innovazione tecnologia delle nostre strutture e supportare così la produzione tradizionale di olio extravergine di oliva, di formaggi di capra a latte crudo e di pasta di grano duro e farine. Oggi, grazie al PSR Sicilia, infatti abbiamo migliorato specialmente la filiera delle produzioni di formaggio di capra e di olio extravergine di oliva biologici, mettendo a valore la trasformazione dei prodotti a circuito chiuso e i **3000 ulivi** secolari delle tenute.

AZIENDA **MICELI**

Con il finanziamento messo a disposizione dal PSR con la **sottomisura 4.2**, la nostra azienda agricola è riuscita a realizzare un **pastificio all'avanguardia** per la produzione di pasta di semola di grani duri siciliani di qualità.

Il finanziamento ci ha permesso di preservare grani antichi e la tipologia di macina scelta consente oggi di ottenere farine con migliori qualità organolettiche, profumi più intensi, maggiore gusto e quantità di vitamine.



TOMMASO MICELI



AGRITURISMO **BERGI**

La nostra azienda è a conduzione familiare ed è composta prevalentemente da donne.

Da anni portiamo avanti con passione una produzione interamente biologica ed oggi con il PSR Sicilia abbiamo potuto valorizzarla appieno. Infatti, con il finanziamento previsto dalla **sottomisura 6.4a** dell'attuale programmazione, abbiamo migliorato l'azienda agrituristica e la fattoria didattica, rendendole più efficienti dal punto di vista energetico, abbattendo le barriere architettoniche e migliorando i servizi ed i percorsi didattici. Con il contributo ricevuto puntiamo sempre più alla valorizzazione delle tipicità del territorio, coniugando tradizione e innovazione.



ANNA SOTTILE

FATTORIA **SAN PIO**

L'azienda agricola a conduzione familiare ha come obiettivo la valorizzazione della grande qualità delle carni provenienti dal **Suino Nero dei Nebrodi**, una delle ultime 6 specie suine indigene rimaste in Italia. Grazie al PSR Sicilia e beneficiando dei finanziamenti provenienti dalle **sottomisure previste dalla programmazione 2014-2020**, oggi possiamo tutelare al meglio la biodiversità come fattore di sviluppo del territorio e supportare questo un presidio Slow Food valorizzando il territorio e recuperando le antiche tecniche di allevamento, macellazione, trasformazione, conservazione e vendita di salumi di altissimo pregio, preservando così anche l'estinzione di una razza autoctona dal valore inestimabile.



ARMANDO VIRZI

