



L'unico articolo su cui scherziamo è quello del nostro nome

ilSicilia.it
indipendente nei fatti

Uno dei capitali dell'attività di Agrosi è la lavorazione del latte di capra che fresco di mungitura e senza alcun trattamento termico, a crudo, viene avviato al caseificio aziendale. Il risultato finale della trasformazione si concretizza in una vastissima gamma di prodotti caseari ricca sia di una grande varietà di formaggi che di prodotti dolci come gli spalmabili al Cioccolato di Modica e gli Yogurt. La lavorazione del latte crudo è un aspetto apicale della produzione dell'azienda collegato sia al viscerale legame col territorio Ibleo che al desiderio di fornire prodotti sicuri e dalle qualità organolettiche eccellenti.



Un'altra specialità dell'azienda è la lavorazione dell'Oliva Tonda Iblea, uno dei frutti d'eccellenza del territorio. Le olive vengono raccolte manualmente e lavorate al frantoio aziendale dove l'olio viene estratto totalmente a freddo con impianto a ciclo continuo. Grazie al finanziamento ottenuto, con la sottomisura 4.1 del Programma di Sviluppo Rurale Sicilia 2014/2020 Agrosi ha potuto migliorare l'attività di produzione olearia, ottenendo importanti riconoscimenti come la Silver Medal 2020 per "Nonno Giovanni" (miglior Olio Extravergine di Oliva biologico al mondo) e la certificazione IGP e l'inserimento nella guida degli oli extravergini 2019 e 2020 di Slow Food per l'EVO "Donna Carmela Oro".

Il legame profondo con le tradizioni gastronomiche e culturali Iblee, l'eccellenza dei prodotti gastronomici e la loro lavorazione portata avanti nel rispetto della natura: peculiarità che sono state riconosciute, apprezzate e per questo sostenute attivamente dalla Regione Siciliana tramite il PSR.

© Riproduzione Riservata
Condividi:

Abbiamo cambiato il modo di dare le notizie

ilSicilia.it
indipendente nei fatti