



Forma Naturae Rubrica Comunicazione

UN' AZIENDA CHE PUNTA ALLA QUALITA' E ALLA SALUTE

E' questa l' Azienda Agricola Moccari, fondata da tre fratelli, Giuseppe, Angelo e Annamaria, figli di Oronzo Abbracciavento. La famiglia Abbracciavento e' una famiglia di agricoltori che guarda al futuro.

Il caldo sole della Puglia, assieme alla passione e all'amore per la terra della famiglia Abbracciavento, hanno portato al successo di prodotti d' eccellenza, prodotti sani e buoni, nel rispetto dell'ambiente, della sicurezza alimentare e del gusto. La filosofia dell'Azienda Agricola Moccari mira infatti alla qualita' e alla salute piuttosto che alla quantita' . Un' azienda che guarda al futuro e che per questo unisce l' innovazione alla tradizione.

L'azienda agricola si sviluppa su una superficie di 80 ettari, di cui 50 riservati all'ortofrutta (pesche, susine, mele, albicocche) e la restante dedicata alla produzione orticola a ciclo invernale (carciofi, cavoli, rape, bietole, sedano, prezzemolo, finocchio, fave) e a ciclo estivo (melanzane, pomodori, meloni, angurie). Ecco le colture piu' rappresentative dell'azienda: pesche (nettarine, percoche, a pasta gialla e bianca, le tabacchiere), mele (fuji e gala), albicocche, carciofo, broccolo e cavolfiore. Le mele non sono una coltura tipica del salentino, tuttavia l'azienda ha una produzione eccellente, particolarmente gradita ai giovani e ai bambini per croccantezza, succosita' e dolcezza.

Il carciofo e' prodotto nell'azienda a pieno campo, raccolto da fine ottobre a maggio. La varieta' e' l'autoctona Brindisino e altre cultivar tra cui il Violetto di Provenza e l'Opal. Il cavolfiore e' disponibile in azienda da settembre a fine maggio.

L'olio extravergine di oliva "Moccari"

Ha ottenuto importanti riconoscimenti , non per ultima la "Gran Menzione" al Concorso Internazionale Sol D'Oro 2011 e la presenza sulla "Guida agli Extravergini 2011" di Slow Food.

In azienda 15 ettari sono dedicati all'oliveto con olivi secolari e di piu' recente impianto per ottenere un eccellente olio dal colore verde con riflessi gialli e dal sapore fruttato dai toni non eccessivi. Molta attenzione viene posta ai tempi di raccolta delle olive che avviene nei primi giorni di novembre con l'utilizzo di reti che vengono poste alla base della pianta ed un moderno scuotitore. La ricerca della qualita', il rispetto per l'ambiente e per la salute e l'uso di moderne tecnologie sono presupposti fondamentali per ridurre l'uso di concimi e fitofarmaci. Obiettivo dell'azienda e' raggiungere la tracciabilita' totale per la trasparenza delle informazioni al consumatore sulla storia del prodotto dal campo alla tavola, e la rintracciabilita' come garanzia di un prodotto gestito e controllato, assicurata all' olio extravergine di oliva "Moccari" dalla certificazione UNI EN ISO 22005:08 rilasciata ad Oleopuglia dal CSQA.

Il vigneto

10 ettari, produzione annua di 90 q.li per ettaro. Due forme di allevamento: alberello e cordone speronato. Le varieta' autoctone sono La Malvasia nera, il Primitivo e il Negroamaro, affiancati dall'internazionale Cabernet-Sauvignon.

Per valorizzare il territorio, l'azienda si impronta sui vitigni Negroamaro e Primitivo e propone 3 vini:

Vino Primitivo "Li Mocchiri" Accompagna piatti di carni rosse, selvaggina e formaggi a pasta dura.

Vino Negroamaro "Li Mocchiri" Si sposa con carni rosse, arrostiti, selvaggina e formaggi stagionati.

Vino Rosato "Li Mocchiri" Perfetto per pietanze marinare, carni bianche, minestre vellutate e formaggi dolci.

La Passata di Pomodoro "Mocchiri"

E' una delizia artigianale, come fatta in casa. Fresca, profumata, dal colore rosso vivo. Pomodori selezionati, di qualità e genuinità grazie ad una semplice lavorazione e l'assenza di additivi e conservanti, per una cucina sana, pratica e veloce.

Le Confetture Extra di Pesche e di Susine "Mocchiri"

Il sapore naturale e l'alta qualità della frutta dell'azienda sono le caratteristiche di queste confetture, senza eccessi zuccherini, prive di pectine, addensanti di altro genere e conservanti.

Società Agricola Mocchiri dei F.lli Abbracciavento s.s Contrada Mocchiri - 72023 Mesagne (BR)

Tel. 0831.772090 - Fax 0831.776922 339.3134245

www.mocchiri.com e-mail: info@mocchiri.com

