

Agricola Bianconi

Dalla Terra
alla Tavola
Biologico
Economia Circolare
filiera Chiusa





Agriicola Bianconi

“E se un uomo provasse a radicarsi nella terra, a mettere radici sì tanto in profondo da avvertire l'anima stessa, il cuore del mondo? Io dico che quell'uomo, divino, con la testa nel cielo e i piedi nella terra, già esiste.
E' il contadino.”

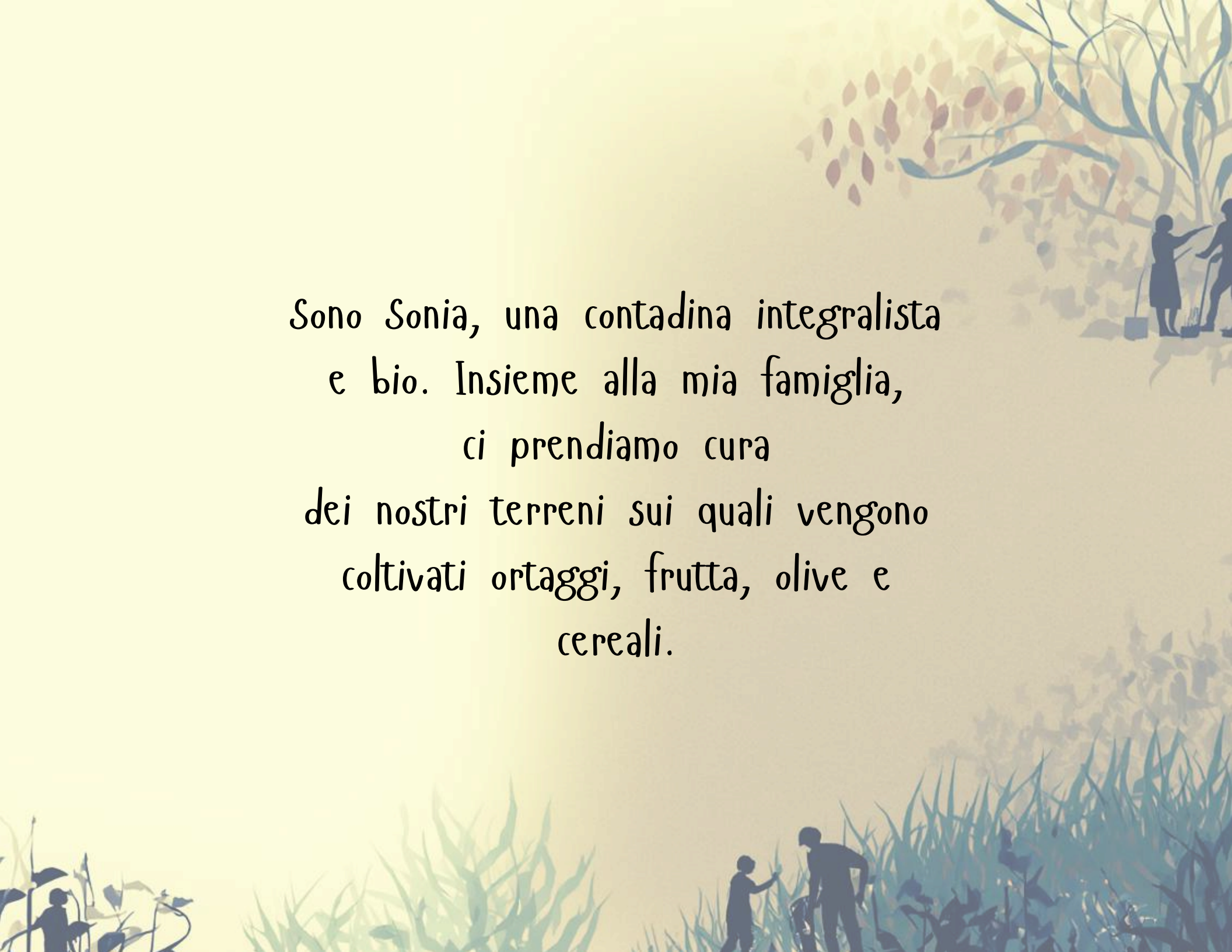
Anonimo Contadino

Foto realizzate da Emanuela Bianconi

Chi Siamo



Sono Sonia, una contadina integralista
e bio. Insieme alla mia famiglia,
ci prendiamo cura
dei nostri terreni sui quali vengono
coltivati ortaggi, frutta, olive e
cereali.





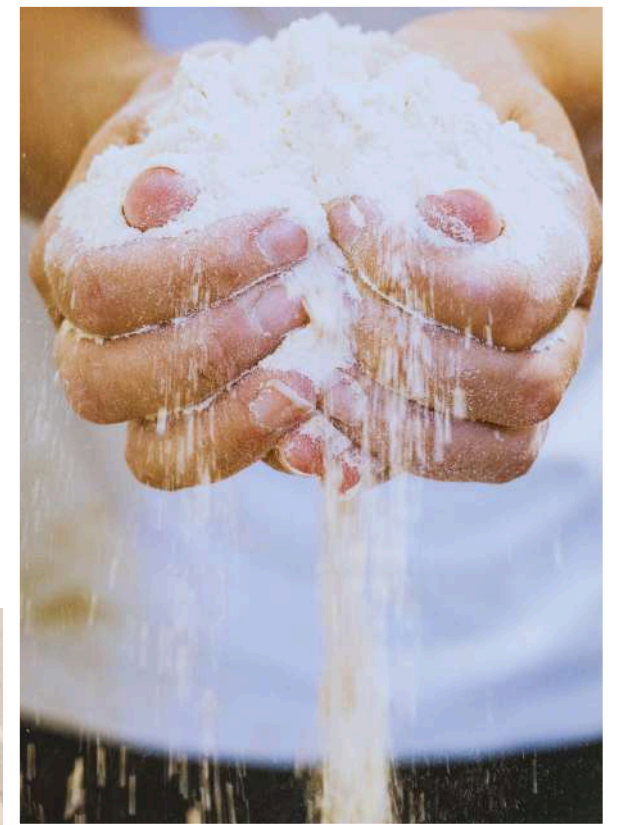
Prima la Materia

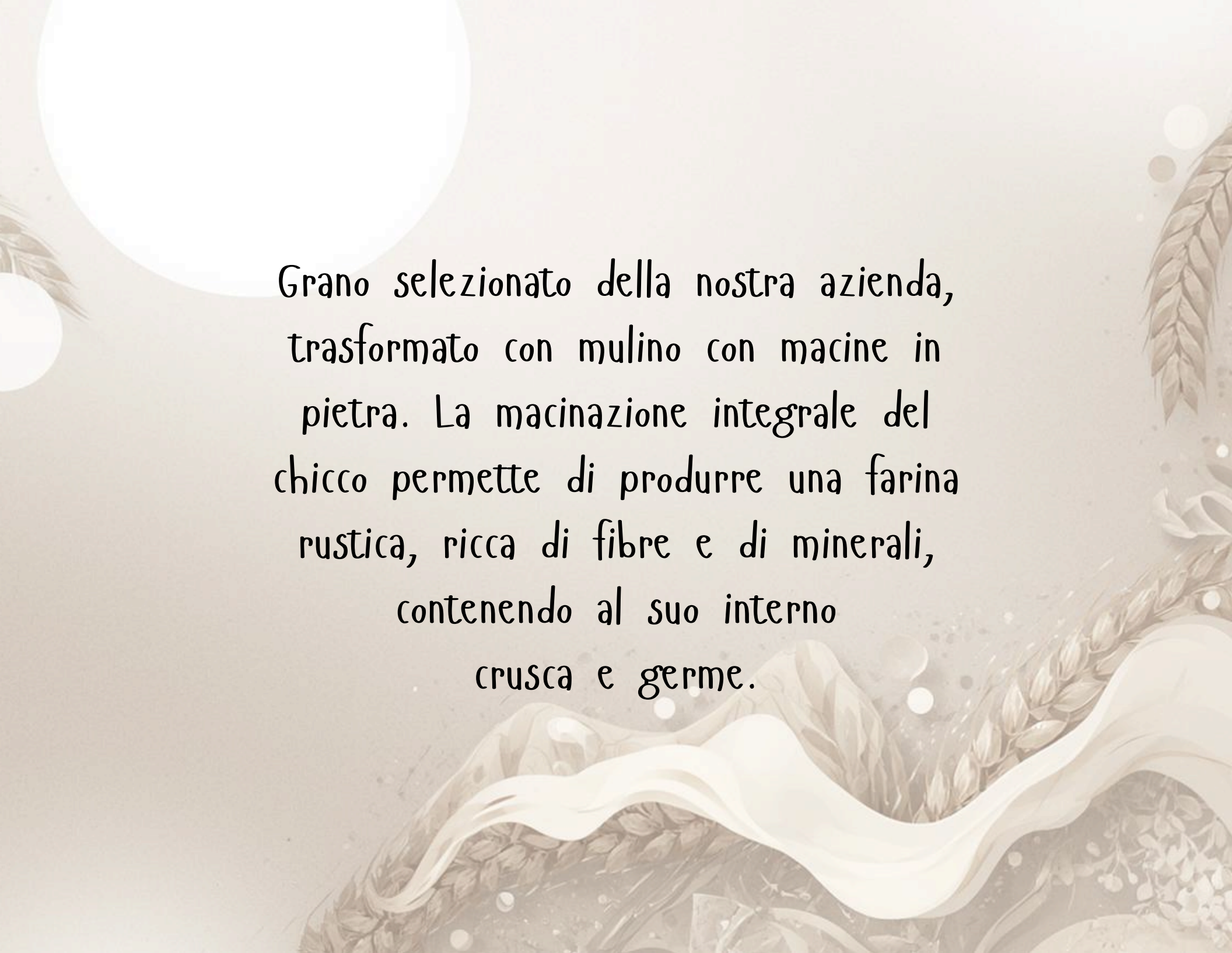
Coltiviamo i nostri cereali, partendo dal seme. Attraverso le rotazioni colturali, rispettiamo i cicli naturali dei terreni.

I cereali vengono raccolti, selezionati e stoccati per essere, poi, utilizzati sia per le lavorazioni interne che per la risemina della stagione successiva.



Farina





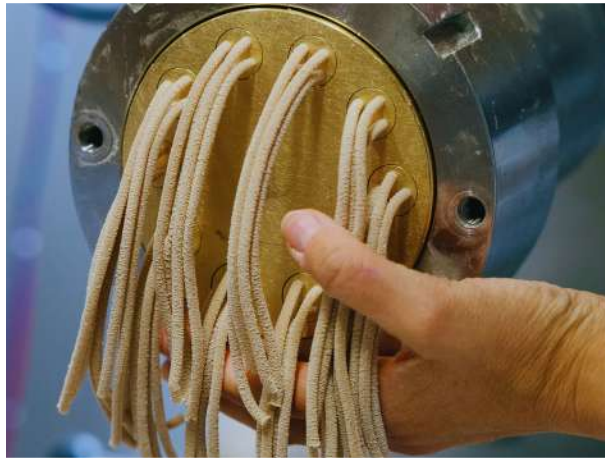
Grano selezionato della nostra azienda,
trasformato con mulino con macine in
pietra. La macinazione integrale del
chicco permette di produrre una farina
rustica, ricca di fibre e di minerali,
contenendo al suo interno
crusca e germe.



Pasta Secca

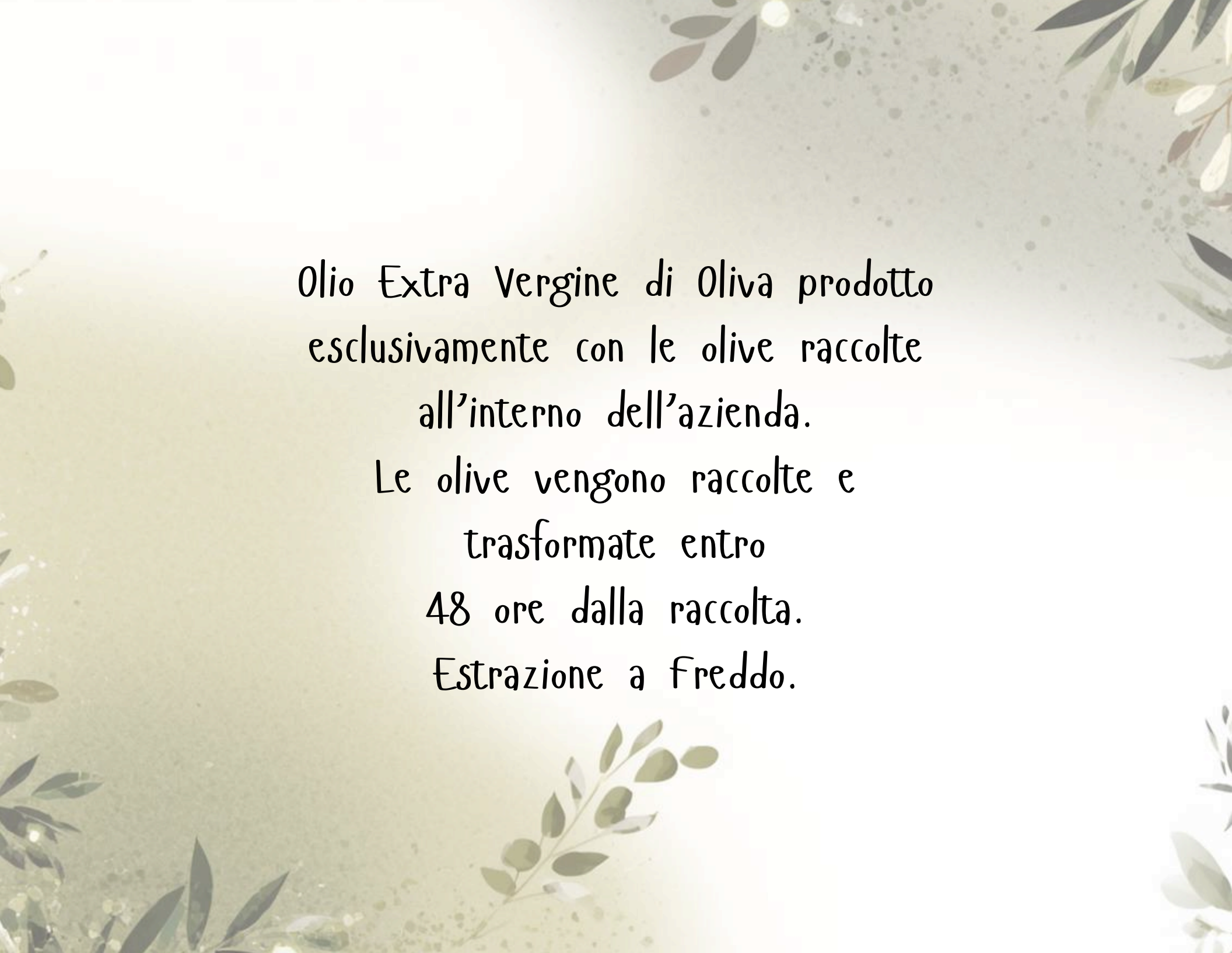
Pasta Secca prodotta esclusivamente con Grano Duro Senatore Cappelli coltivato in azienda. La pasta viene preparata periodicamente, così da avere sempre prodotto fresco.

Trafilatura 100% Bronzo, lenta essiccazione.



Olio Extra Vergine di Oliva





Olio Extra Vergine di Oliva prodotto
esclusivamente con le olive raccolte
all'interno dell'azienda.

Le olive vengono raccolte e
trasformate entro
48 ore dalla raccolta.
Estrazione a freddo.

Laboratorio di Trasformazione

Dove tecnologia
e artigianalità
si incontrano.

All'interno del nostro laboratorio di trasformazione, realizziamo conserve e semi-conserve, utilizzando le materie prime disponibili in azienda.

In questo modo, riusciamo concretamente a combattere lo spreco alimentare e a chiudere la filiera produttiva.

Servizio conto terzi

Mettiamo a disposizione il nostro laboratorio a tutti coloro che desiderano creare una propria linea di prodotti.

Ricette personalizzabili e nessun quantitativo minimo richiesto.





Cene & Eventi



Se sei alla ricerca di una location per
cene fra amici o piccoli eventi,
abbiamo la soluzione che fa per te.
Prenotazione esclusiva dei locali con
personale di servizio (sala e cucina) e
menù completamente personalizzabile.



Esperienze

Tasting Experience

L'esperienza comprende un tour completo dell'azienda, visita ai laboratori di produzione, degustazione dei nostri prodotti e di altri prodotti locali.

Offri ai tuoi ospiti un'esperienza che lasci il segno.

Servizi dedicati al settore
Ho.Re.Ca.



Grain Experience

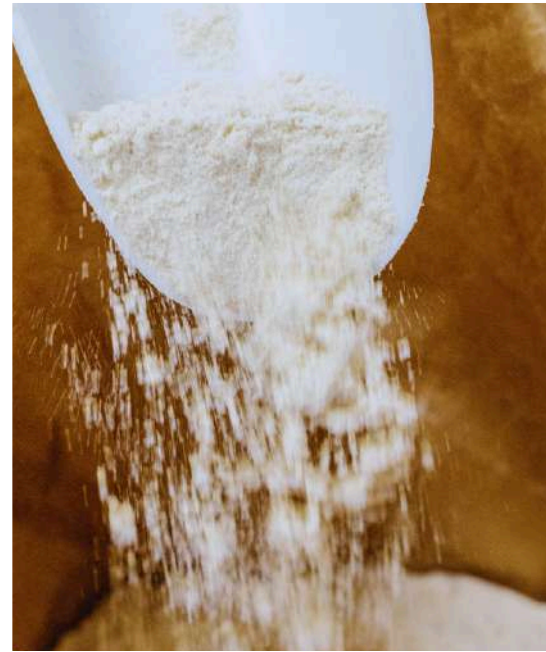


Dopo una breve presentazione dei nostri cereali, inizierà il percorso dalla prima fase della lavorazione, la vagliatura, per poi proseguire fino al mulino con macine in pietra. Qui potrete assistere alla macinazione e toccare con mano le differenze tra le varie tipologie di farine.

La visita si concluderà con una degustazione dei nostri prodotti.

Offri ai tuoi ospiti un'esperienza che lasci il segno.

Servizi dedicati al settore Ho.Re.Ca.

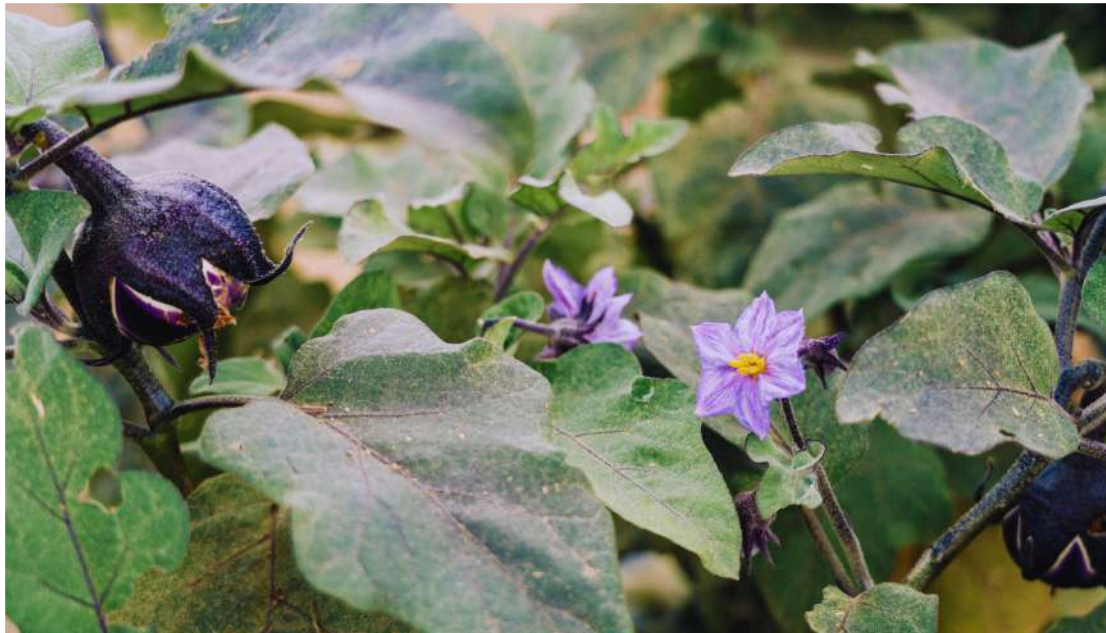
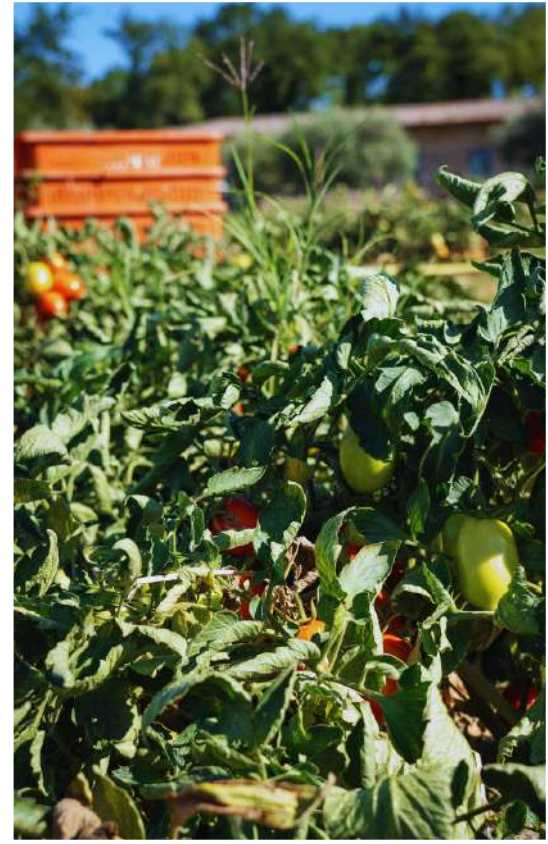


Galleria









Agricola Bianconi

Scopri il Calendario
degli
Eventi in Azienda

Our events arise from the aspiration to showcase
our region.

An innovative approach to networking.



Agricola Bianconi



Impresa Agricola
Bianconi Sonia
Sede Operativa
Voc Scopeto
Macereto
Piegaro (PG)

Telefono e
WhatsApp
+39 3407519932

Email
bioagricolabianconi@gmail.com
www.agricolabianconi.it

