**Valle Chiarelle**

L’azienda Valle Chiarelle nasce nel 2012 nel parco regionale del Matese con terreni in pianura a San Potito Sannitico (Ce) ereditati dalla mia famiglia e alcuni terreni in montagna a Gallo Matese (Ce) della famiglia di mio marito. L’idea dell’azienda nasce dunque da me e mio marito Giacomo che, avendo questi terreni e vedendoli sempre più abbandonati, ci siamo chiesti: “che fine faranno tutti i sacrifici delle nostre nonne”?

Venivano infatti coltivati solo piccoli pezzi per l’orto familiare e così noi, appezzamento dopo appezzamento, abbiamo iniziato a ricoltivarli. Abbiamo iniziato con un piccolo impianto di frutti di bosco perché, come spesso accade, quello che hai sotto al naso lo dai per scontato. Solo successivamente abbiamo pensato di “allargare” l’orto e di far conoscere i legumi, il mais e i cereali tramandati di generazione in generazione dalle nostre nonne, grandi donne alle quali dobbiamo tutto.

Io sono nata a Piedimonte Matese (Ce) il 12 giugno del 1978, sono cresciuta a San Potito Sannitico nella vecchia masseria di mia nonna con mucche, animali da cortile, grano e mais lasciati ad asciugare al sole nell’aia. Quando mia nonna morì avevo nove anni, l’azienda venne abbandonata e solo qualche anno fa, con l’appoggio di mio marito, iniziammo a pensare alla terra come nostro futuro. Entrambi lavoravamo nell’attività commerciale di mio marito, facendo tanti sacrifici per portare avanti l’azienda sacrificando il giorno libero e le ferie. Oggi io mi dedico solo all’azienda mentre mio marito continua a fare entrambe le cose.

A volte i nostri genitori e conoscenti ci prendono per pazzi e non comprendono i nostri sacrifici e le soddisfazioni che ricaviamo da una manciata di semi.

**Patrizia Coluccio**

 **Podere Malvarosa**

Pietra, grilli, api, insetti, fatica. Alberi, semi, erbe, fiori, colori.

Tutto in quieta, vera armonia.

Pura biodiversità. Respiro rurale appagante.

È Podere Malvarosa.

La casa. Il rifugio. L’avamposto. Di Raffaella Irenze.

Un artigiano del territorio. Attrae.

Per le sue idee, le sue libertà, la sua terra, i suoi progetti.

Esempio brillante di chi ha capito qual è la strada giusta.

Non cerca scorciatoie. Al contrario. Ama le salite, le cerca,

le sfida, le scala tutte. Fino alla meta.

Podere Malvarosa è il suo romanzo agricolo che ha

cominciato a scrivere alcuni anni fa ed ogni giorno si riempie di nuove storie. Un viaggio nella storia, geografia, antropologia, sensorialità. Del Vulture. Della Basilicata.

Progetti di terra e vita colti e consapevoli.

Piccoli nei numeri e per questo curati sotto ogni aspetto.

Attenti nel preservare terra e tradizioni.

E poi la ricerca della qualità estrema e l’importanza di investire tutto sull’unicità.

Senza compromessi.

**Raffaella Irenze**

 **Masseria della Contessa**

Masseria della Contessa è un’azienda giovane, che rappresenta a pieno il famoso “ritorno all’agricoltura”. Le linee guida che seguiamo sono rappresentate dal rispetto per l’ambiente e per la natura. Per questo motivo abbiamo scelto l’agricoltura biologica, le piccole produzioni e la diversificazione colturale. Inoltre scegliamo di coltivare piante benefiche per il terreno in quanto apportano nutrienti (legumi) e utili per l’ecosistema perché attirano insetti impollinatori come api e bombi (piante aromatiche e officinali). Il nostro intento è quello di “fare la nostra parte” cercando di salvaguardare l’ambiente e ridare dignità al mestiere di agricoltore ottenendo così dei prodotti di eccellente qualità.

I Fagioli rappresentano un po’ il marchio di fabbrica di Masseria della Contessa, l’ispirazione, l’idea. Le principali varietà sono 6 ma siamo sempre alla ricerca di ecotipi locali e altri preziosi legumi. I nostri fagioli sono il frutto di una lunga ricerca sulle migliori varietà antiche del Sud America, che non sono mai state modificate dall’uomo nel corso dei secoli. Abbiamo portato qui un “pugno” di semi per tipo e li abbiamo coltivati, stabilizzandoli nei nostri terreni. Queste varietà hanno risposto in maniera positiva, inserendosi armoniosamente nel contesto della Valle Caudina, aumentando la biodiversità e diversificando l’offerta.

A questa tipologia di piante abbiamo deciso di dedicare uno spazio tutto loro, creando un’oasi di colori, profumi e ronzii. Con le erbe che coltiviamo e che raccogliamo spontanee sulle nostre montagne abbiamo creato una linea di tisane di alta qualità e quindi una linea aziendale nuova, che prende il nome di *officinalis* by Masseria della Contessa.

Come le altre produzioni, anche gli ortaggi sono coltivati esclusivamente con metodo biologico, seguiamo la stagionalità dei prodotti e cerchiamo di essere attenti alle novità in ambito agricolo come nuovi concimi naturali e principi attivi biologici, per dare solo il meglio alle nostre creature! Ricevere nuove visite in azienda ci rende sempre molto felici, è un ottimo modo per far capire a pieno lo spirito che ci guida nel nostro lavoro e il contesto nel quale lavoriamo.

**Giulia Antonuccio**