**Graditi Tour**

Le aziende che partecipano al progetto aprono le porte ai giornalisti affinché possano **conoscere da vicino le attività e i prodotti della filiera ‘Graditi’**. È possibile prenotare la visita in azienda prendendo i contatti per un appuntamento.

**Azienda agricola Lucifero:** si trova in Alta Irpinia, nell’agro di Zungoli (AV) di proprietà dei Marchesi Susanna di Sant’Eligio, ha un indirizzo di tipo cerealicolo-zootecnico, essendo a proprietaria di circa 200 capi, fra bovine da latte. L’ordinamento colturale è costituito da cereali (frumento, orzo, avena) avvicendati ad erbai di leguminose (medica, trifoglio, sulla), e mais o sorgo da foraggio.

*Cell.3356534730;* *aziendalucifero@gmail.com*

**Azienda Serrocroce**

Situata in un’area montana nel comune di Monteverde (AV), ha una forte connotazione cerealicola. Recentemente è stata avviata anche la coltivazione del luppolo per una filiera chiusa destinata alla produzione della birra aziendale, (primo birrificio agricolo campano), dove i cereali vengono trasformati direttamente in azienda.

*Tel. 0827 86219, tel. 082786219, info@serrocroce.it*

*Cell. 347/1534909 (referente aziendale Carmela,) info@serrocroce.it*

**Pasta Fresca “Le Vecchie Tradizioni” di Immacolata Di Paolo**

L’azienda, a gestione familiare nel 1986, si trova nel comune di Lioni (AV) e vanta una lunga tradizione soprattutto nel settore della pasta fresca.

*Tel. 0827/46357, cell. 349 3694480,* *info@pastaimmacolata.it*

**Antica Panetteria Molettieri**

Panificio storico napoletano caratterizzato dalla scelta di nuove farine e da innovazioni per realizzare prodotti ad elevato valore salutistico a base di farina di Tritordeum, cereale, frutto di un incrocio tra due diverse specie, con ottime proprietà salutistiche e resistente alla siccità; farine gluten free derivati da canapa, sorgo bianco e quinoa.

*Tel. 081/422220*

**Azienda Agricola Graziosi**

Situata nel comune di Frigento (AV), produce cereali nella Valle del fiume Ufita ed ha recentemente introdotto la coltivazione della Risciola, un grano tenero tipico dell’area irpina dalle eccellenti caratteristiche di panificazione

*Tel. 3314247516*,*g.antoniomr@libero.it*

**Azienda Iuorio Luigia**

Situata nel Comune di Villamaina (AV) in prossimità dell’area della Valle d’ Ansanto haun indirizzo cerealicolo, foraggero olivicolo, viticolo con prevalenza di cereali (grano duro e tenero ed orzo da birra e granella per il bestiame).

*Cell. 340/9833779*, *montmicky@libero.it*

**Campi Mulino Bencivenga e podere Cannavina**

I terreni si trovano in via S. Giacomo a 1500 metri dal paese di Alvignano (AV) e sono caratterizzati da una produzione cerealicola con agricoltura biologica di grani antichi: grano tenero, varietà Soleio, grano tenero antico, varietà Risciola, varietà Autonomia tipo B e grano duro “Senatore Cappelli”, Legumi, fagioli e ceci.

Si tratta del mulino di riferimento dove si sono moliti fino ad oggi tutti i grani del progetto Graditi. Il mulino ha due macine a pietra, un plansichter e uno svecciatore pulitore tutte macchine Baldeschi e Sandreani, antica fabbrica di mulini, coltiviamo anche noi grani antichi in agricoltura biologica, Saragolla, Risciola, Marzuolo Farro dicocco e altri.

*Tel. 0823/869302*, *info@mulinobencivenga.it*

**Azienda Agricola Pompilio**

Situata a Savignano Irpino (AV) ha un indirizzo cerealicolo zootecnico con capi di bestiame da carne allevati allo stato brado. Iscrizione all’Albo del Vitello Bianco Appenninico (IGP)

*e mail: pompilioroberto@libero.it*