



arteagricola

LA PASTA

dal campo alla tavola





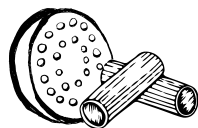
**Solo grano duro
Senatore Cappelli bio**



**Sostenibilità di tutti
i processi produttivi**



**Unica filiera dal
campo alla tavola**



**Trafilatura
al bronzo**



**Pasta sana con
basso indice glicemico**



**No pesticidi o glifosato.
No furosina.**



**Lentissima
essiccazione sotto i 32°**



**Solo agricoltura
biologica**



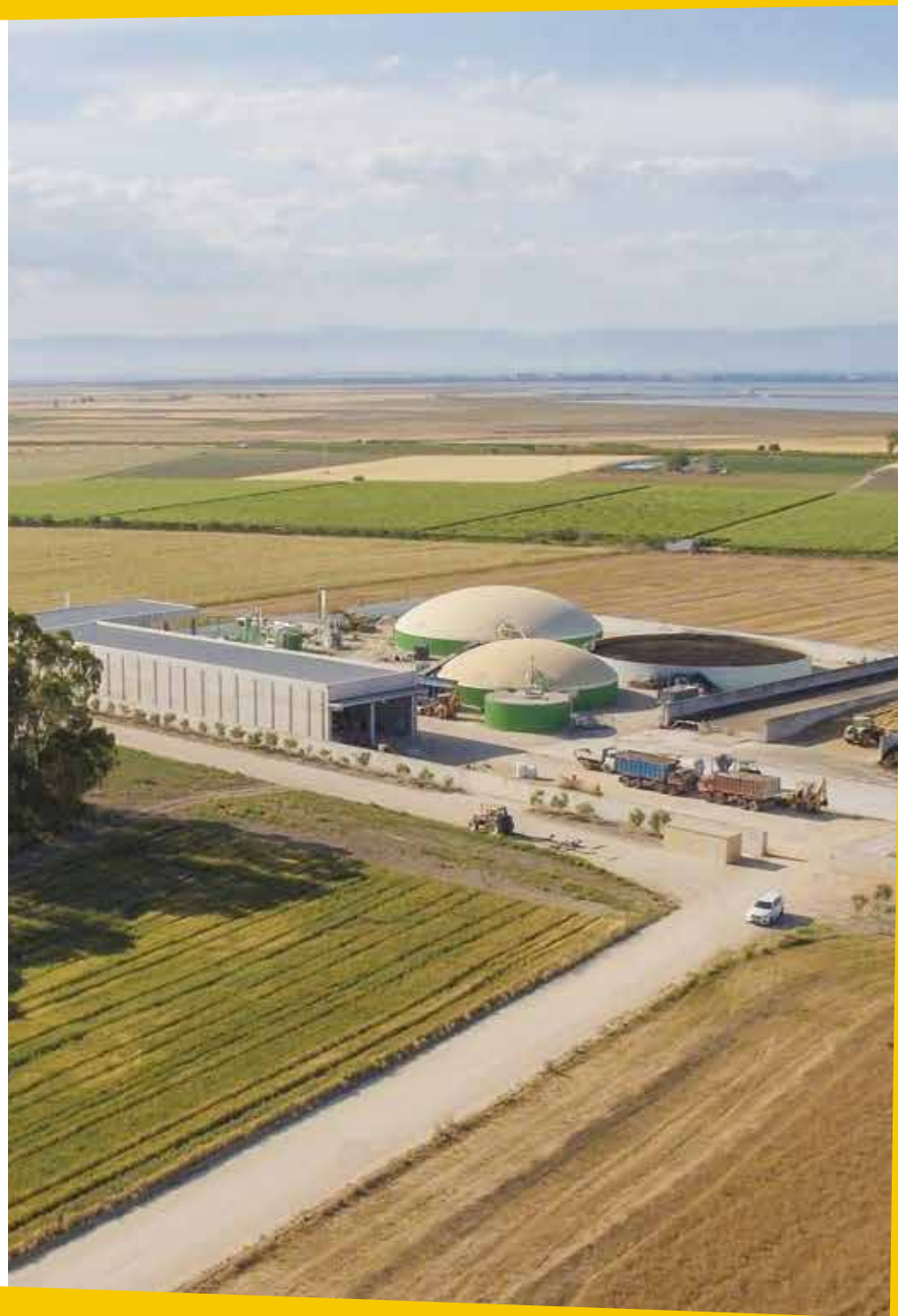
**Tracciato e trasparente
in ogni fase**

Chi siamo?

Arteagricola, situata al centro della dorata distesa del tavoliere delle Puglie, produce e trasforma le proprie fatiche in profumi e sapori ricchi di emozione, forza, tenacia, ma anche leggerezza e persistenza, tipiche di questa terra. Arteagricola nasce dalla passione per l'**agricoltura biologica** e dall'amore per la propria terra. Arteagricola è **agricoltura sostenibile**, attenzione alla qualità delle materie prime, all'ambiente e ai processi produttivi. È anche attenzione al territorio e alla sua storia. Nell'idea di preservare la vera e unica materia prima, cioè la terra, Arteagricola ha deciso fin dall'inizio di realizzare tutti i processi produttivi **senza impatto per l'ambiente**.



arteagricola



Custodire il futuro

“Immaginiamo e operiamo con consapevolezza dinamiche autosufficienti, rigenerabili, che si prendano cura, in moto prospero, dell’ambiente e della persona, ispirati dai valori per il buono, sano, sostenibile e tramandato”.



Buono

Ascolta i tuoi sensi, appaga il gusto, rievoca ricordi.



Sano

Proteggi il ben-essere e diffondi serenità, perché si può agire nella prevenzione.



Sostenibile

Libera comportamenti sostenibili per aumentare la sensibilità al bene comune.



Tramandato

Racconta lo stupore dell’esperienza per vivere il valore delle memorie.

Ci piace definirci agricoltori
Prendersi cura della nostra amata Terra è il vero segreto degli AgriCultori di Arteagricola. Ogni scelta, dal seme ai metodi di conservazione e lavorazioni, sono tesi a garantire il benessere e salute dell’intera società. **“Cura della terra è tutela della salute dell’uomo”**

La formula della sostenibilità ambientale

Sostenibilità ambientale = autosufficienza energetica + recupero + restituzione

Siamo attenti all'ambiente, **dal campo alla tavola**. Utilizziamo solo tecniche agronomiche e macchine agricole che ci permettono di diminuire i consumi di carburante e le emissioni di CO₂ (90% in meno di inquinamento rispetto all'agricoltura tradizionale).

Utilizziamo solo **energia pulita** prodotta dal nostro impianto di biogas: dalla digestione anaerobica dei sottoprodotti recuperati dai cicli di produzione otteniamo energia **elettrica, termica e digestato**, concime organico che, ritornando sui terreni agricoli, restituisce valore alla Terra.

È così che chiudiamo un ciclo completo **dalla terra alla terra**.



LA TRASPARENZA È TUTTO!

Tutta la nostra filiera è tracciata. La trasparenza è per noi un fattore differenziante: trasferiamo sicurezza e qualità, traducendoli in fiducia.

Con il nostro sistema di tracciabilità hai sempre a disposizione informazioni relative al:

- Lotto di produzione
- Geolocalizzazione del campo di coltivazione
- Storia del seme day by day
- Analisi multiresiduali e nutrizionali estese
- Fasi di lavorazione



Ogni prodotto ha la sua storia...



Scopri-la scansionando il QR-code.



LA PASTA

Lasciati avvolgere dal sapore tipico e caratteristico della pasta di una volta. Fatta solo con grano duro Senatore Cappelli BIO 100% autoprodotta nei nostri campi.

i Punti di forza

Solo grano duro Senatore Cappelli bio •

Nelle nostre linee di pasta artigianale biologica utilizziamo solo grano duro Senatore Cappelli biologico 100% autoprodotta.

Trafilata al bronzo a lentissima essiccazione •

La trafilatura al bronzo e la lentissima essiccazione sotto i 28° donano alla pasta porosità, sapore antico e un'eccezionale resa.

Filiera dal campo alla tavola •

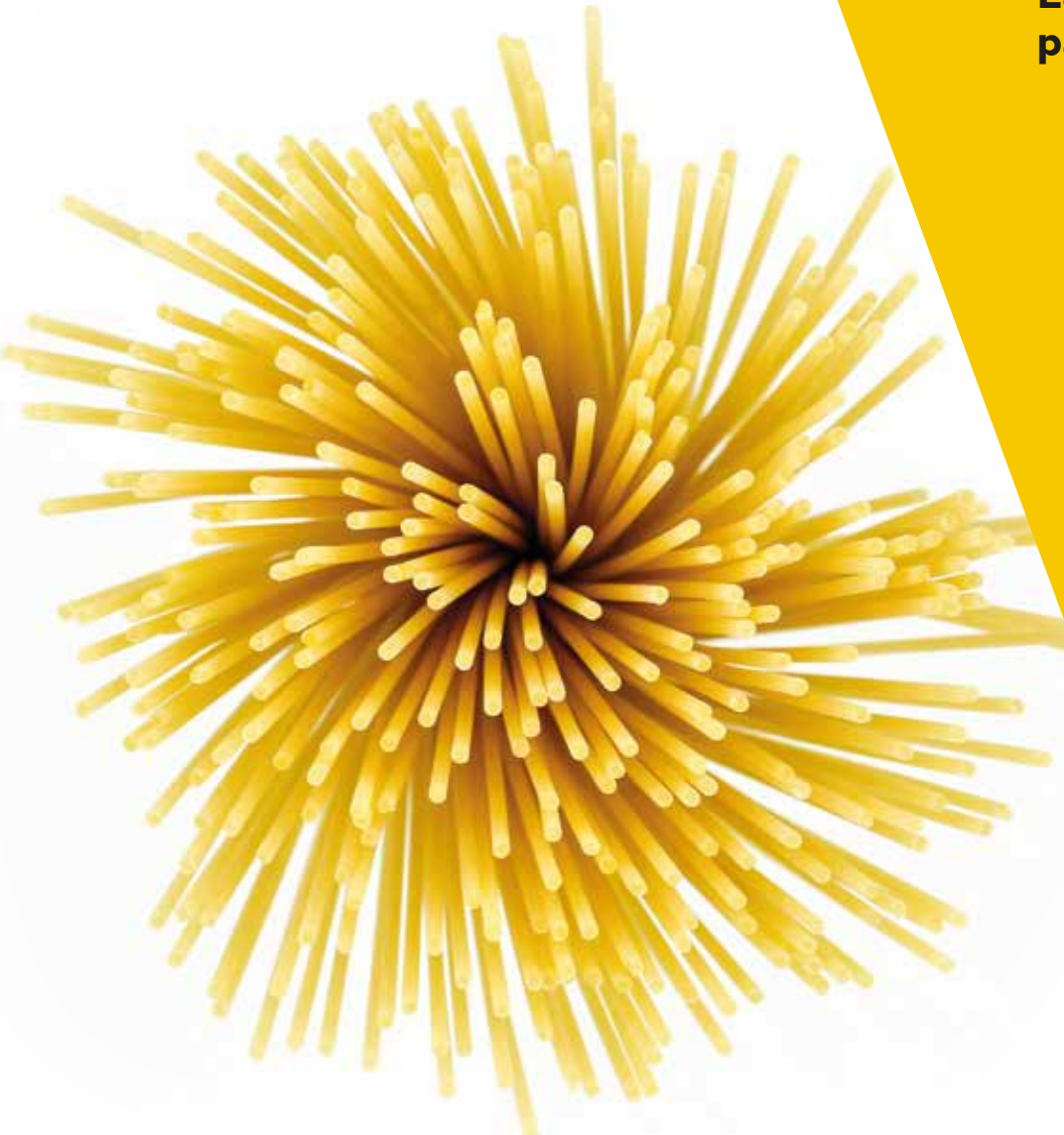
Semina, coltiviamo, raccogliamo, trasformiamo e confezioniamo. Dal campo alla tavola.

Sostenibilità filiera •

Tutta la nostra filiera è sostenibile al 100%. Energia rinnovabile, carbon negative, pratiche agricole innovative.

Tracciabilità autentica •

Un Qr-Code per raccontarti tutta la storia del prodotto, dal seme al prodotto finito.





La nostra linea

BIOLOGICA



**Pasta
Cappelli**



**Pasta
Cappelli
integrale**



**Pasta
Farro e
Cece nero**



**Pasta
Cappelli
e lino**



**Pasta
Cappelli
e Farro**

Le trafile



Bucatini



Calamarata



Capricci



Caserecce



Creste



Fusilli



Gnocchetti



La Pastina



Le Nuvole



Linguine



Maccheroni



**Mezze
Maniche**



**Mezze
Penne**



**Mezzi
Maccheroni**



**Mezzi
Ziti**



Paccheri



**Paccheri
Rigati**



**Penne
Rigate**



Rigatoni



Sedanini



Spaghetti



Torchietti



Treccie



Tubettini



Capacità di produzione



Pasta artigianale

8 q/giorno



**Astuccio in carta GC2 PAP21+
sacchetto PP5 a barriera**

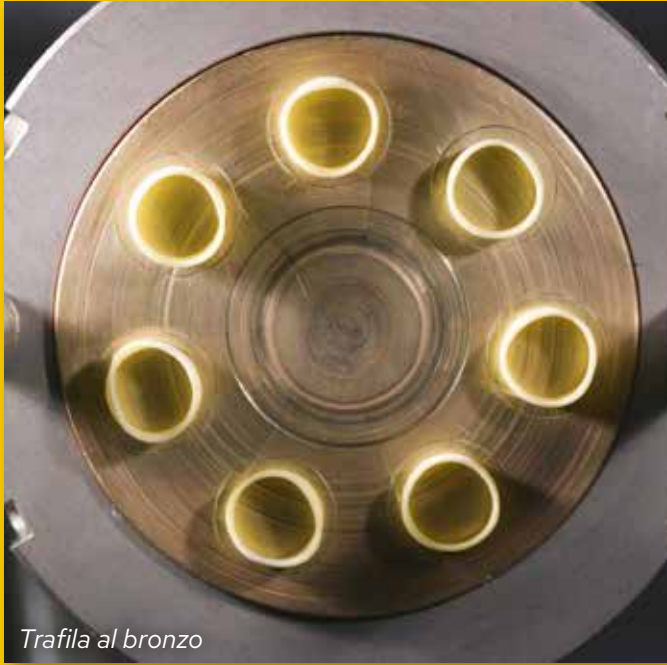


DOVE SMALTIRMI ?

	COS'È	>	DOVE VA
PP5	FILM PLASTICA TRASP.	>	RACCOLTA PLASTICA
PAP21	SCATOLA CARTONE	>	RACCOLTA CARTA

LA FILIERA DELLA PASTA





Trafila al bronzo



Imastatrice



Linea di pulizia e selezione



Bagno di CO₂



Essiccazione



Formatrice



arteagricola

LE ALTRE PRODUZIONI BIOLOGICHE

- **Farro Dicocco**
- **Farro Spelta**
- **Piselli decorticati**
- **Orzo perlato**
- **Grano Senatore Cappelli**
- **Grano Tenero Solina**

