

# Azienda Bruno



L'azienda Bruno nasce nella metà dell'800, tra nonni, zii e nipoti oggi occupa un territorio di 15 ettari dove sono presenti le seguenti culture: agrumi, ulivi, e cereali antichi (grano tenero: Carosella e Maiorca, grano duro: Senatore Cappelli). Una parte del terreno è occupato da alberi secolari al quale successivamente si sono aggiunte piante più giovani, proprio come la gestione del terreno è stata tramandata dagli anziani ai più giovani. L'azienda si estende nel territorio di Francavilla Marittima, Alto Jonio cosentino tra la pianura di Sibari e il monte Sellaro usufruendo da un lato della protezione della montagna e dall'altro dell'influenza del mare. L'azienda Bruno utilizza da sempre metodi di cura totalmente biologici per la gestione del terreno, per cui non interviene in maniera chimica e invasiva sulle culture, non usa né diserbanti né concimi chimici ma mantiene una produzione di tipo totalmente naturale assecondando le piante e il loro equilibrio.

## 1. *Arancia Biondo di Calabria*

Il Biondo Tardivo prende il nome dalla caratteristica che lo contraddistingue. In attesa del riconoscimento della IGP, ambisce a diventare presidio Slow Food e ha già meritato l'attenzione del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali che, a partire dal 2002, lo ha inserito nell'elenco nazionale dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali. I frutti si presentano di forma ovoidale, una buccia papillata di colore arancio chiaro che racchiude una polpa compatta e succosa, anch'essa di colore arancio, dal profumo deciso ma delicato e dal gusto piacevolmente sapido.

E' l'arancia più antica tra le varietà presenti in Calabria. Sapore agro-dolce con abbondante polpa e molto succo. Specie autoctona molto resistente e radicata sul territorio, il Biondo di Calabria possiede le più alte percentuali vitaminiche presenti negli agrumi. È un potente antiossidante: l'arancia contiene vitamina C, flavonoidi e beta-carotene che insieme hanno grandi proprietà antiossidanti ed aiutano a proteggere l'organismo da malattie vascolari, cardiache, degenerative.

## *Limoni*

Come sappiamo, i limoni sono una preziosa fonte di vitamina C, ricco di antiossidanti, è uno degli alimenti anticolesterolo per eccellenza. L'acido citrico e i citrati (sali) in esso contenuti sono dei naturali regolatori di acidità. Il gruppo delle vitamine B è importante per l'equilibrio nervoso, per la nutrizione e per l'equilibrio della pelle. I limoni hanno proprietà antisettiche, toniche, fluidificanti, emostatiche, carminative, vermifughe, alcalinizzanti.

## Imballaggio, spedizione e costi in Italia

Il prodotto viene spedito con corriere tra lunedì e martedì in base alle condizioni meteo di modo da arrivare fresco nella settimana. Tutti gli agrumi vengono imballati in cassette di cartone completamente riciclabili.

Numero cassette	Peso cassetta	Costo a cassetta	Peso totale	Costo totale	Costo al kg
2 cassette	9,00 kg	20 euro	18 kg	40 euro	2,20
4 cassette	9,5 kg	20 euro	38 kg	80 euro	2,10
6 cassette	9,5 kg	19,5 euro	57 kg	117 euro	2,05
8 cassette	9,5 kg	19 euro	76 kg	152 euro	2,00
10 cassette	9,5 kg	18,5 euro	95 kg	185 euro	1,95

**N.B. al superamento dei 100 kg il costo della cassetta passa a 18 euro, pari a 1,90 al kg.**

E' possibile ordinare i limoni sempre in cassetine da 3,5kg a 10 euro

- La variazione del costo delle arance dipende, purtroppo, dalle spese di spedizione che variano a seconda delle quantità e gli aumenti di quest'anno sono determinati dagli aumenti del costo di benzina dei corrieri e del cartone per le cassetine di imballaggio. Abbiamo fatto del nostro meglio per non gravare sulle famiglie aumentando solamente di 10 centesimi rispetto allo scorso anno. Il prezzo corrisposto all'agricoltore togliendo le spese di spedizione e imballaggio è meno di 1,00 al chilogrammo.

Per maggiori informazioni: **Teresa Bruno**: email: [terebruno@libero.it](mailto:terebruno@libero.it), cell: 3471773906