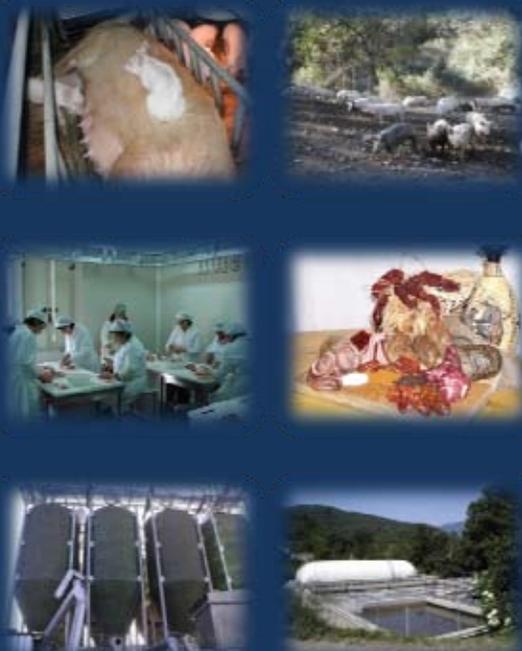


QUALCHE CURIOSITA'...

La salsiccia, che ha origini antichissime, veniva elogiata per la sua prelibatezza già negli scritti di Orazio e Cicerone. In particolare, la "Lucanica", preparata con carne tritata di maiale e poi insaccata in un budello, era notoriamente gradita ai soldati romani, i quali ne appresero la preparazione dall'antico popolo dei Lucani.

GALLERY



ASSOCIAZIONE AGRARIA AZIENDE CAFRA

Società Agricola Semplice

Piazza Roma, 14 – C/da Galdo

85030 San Chirico Raparo (PZ) – BASILICATA - ITALY

Tel.fax. +39 0973 631473 – 631030 – 631021

www.aziendecafra.com -info@aziendecafra.com

Iscritta Camera di Commercio di Potenza n. 44179

Operatore estero n. PZ 000614

Accreditata ASL Potenza – Sez. Villa D'Agri

Codice n. 074PZ001 – Indenne MVS



ASSOCIAZIONE AGRARIA AZIENDE CAFRA

Società Agricola Semplice

Agricoltura

Preparazione alimenti

Riproduzione ed allevamento suini

Macellazione suini

Lavorazione carni fresche

Produzione di salumi tipici lucani

A.A. Aziende Cafra è garantita da:



GARANTITO DAGLI
ALLEVATORI ITALIANI

CHI SIAMO

L'Associazione Agraria Aziende Cafra, Società agricola semplice, avvia la propria attività a San Chirico Raparo nel 1972. Il complesso aziendale si trova alle pendici del Monte Raparo, alla contrada Galdo, lungo il corso del torrente Racanello. L'azienda nasce grazie all'idea e alla volontà dei tre soci fondatori, Raffaele, Giacomo e Antonio i quali, nel corso degli anni, con passione e dedizione, hanno saputo diversificare le attività aziendali, migliorandole, con l'obiettivo di ottenere prodotti di altissima qualità. L'ambiente naturale circostante è ricco di vegetazione e il clima è caratterizzato dall'umidità del fiume e dalla ventilazione del monte, che favoriscono la stagionatura dei salumi preparati secondo le ricette della tradizione lucana.



LE NOSTRE ATTIVITA'

Il nostro obiettivo primario è quello di soddisfare il consumatore finale offrendogli una gamma di prodotti genuini ed affidabili. Per questo l'azienda coltiva cereali e leguminose, quali orzo, grano e favette, base indispensabile per un'alimentazione bilanciata e controllata: le materie prime vengono sapientemente miscelate nel mangimificio aziendale e vengono somministrate sempre fresche, rispettando il fabbisogno di ogni categoria di suini, per ottenere una migliore qualità delle carni. L'allevamento e le nascite sono strettamente controllate grazie ad un programma di inseminazione artificiale, che consente la selezione di riproduttori di razza Large White, iscritti al libro genealogico nazionale. La macellazione è eseguita nel mattatoio aziendale, una volta che i suini hanno raggiunto il peso ottimale: le carni, asciutte e sapide, acquisiscono maggiore rusticità grazie al pascolo allo stato semibrado in contrada Orrio. La preparazione e la stagionatura dei salumi si svolgono all'interno del nostro salumificio, seguendo le ricette della tradizione locale. Nel rispetto dell'ambiente circostante incontaminato, l'azienda si è dotata di un impianto di biogas che, oltre ad essere fonte rinnovabile di energia, riduce al minimo l'inquinamento derivante dagli scarti di produzione.

I NOSTRI PRODOTTI

I nostri salumi sono preparati senza conservanti e additivi, ma solo utilizzando prodotti naturali, seguendo fedelmente le ricette tramandateci dalle nostre nonne.



La Soppressata: è preparata con pezzetti magri di coscia o di filetto, insaporita con l'aggiunta di lardello a cubetti, sale, peperone dolce macinato e pepe in grani. Ha un gusto dolce e delicato, è estremamente magra e facilmente digeribile.



La Salsiccia: è preparata con la carne della spalla, insaporita con sale, pepe in grani e peperone macinato dolce o piccante. Ha un sapore deciso, dolcemente smorzato dal gusto fresco dei semi di finocchietto selvatico.



Il Capocollo: è preparato con la carne della spalla, conciata a secco per circa 7 giorni, immergendola in una mistura di sale e spezie. Al termine della salagione, il capocollo viene ben ripulito e sciacquato con vino, quindi viene rivestito con budello naturale; segue la stagionatura.



Il Guanciale: è preparato con la carne del sottonto, insaporito con una mistura di spezie e poi stagionato. Particolarmente usato in ricette tradizionali.