Il marchio Masserie Amiche nasce dall’esperienza di 2 allevatori e tramandata loro da generazioni di agricoltori. Trasformare in biologico, già nel 1997, in biologica certificata non è stato difficile. L’azienda è immersa in un bellissimo territorio naturale fatto di 100 ettari nella splendida Murgia Pugliese.

Fare biologico per noi non è una moda o un opportunità commerciale ma un impegno concreto. Facciamo tutto nel modo più naturale possibile per fare arrivare sulle tavole un prodotto veramente sano, tutto a vantaggio del gusto e nel rispetto della tradizione. Trasmettere la cultura del mangiare sano è il nostro progetto migliore, la nostra passione.

Curiamo tutto il percorso della produzione partendo dalla coltivazione dei campi, che servono per l’alimentazione delle vacche da latte, attraverso la mungitura per passare poi alla trasformazione del latte in prodotti caseari e carni sia fresche che salumi. Coltiviamo anche un piccolo orto e 4 ettari di uliveto.

Per realizzare tutto questo sono impegnate 30 persone che a ciclo continuo, dalle 2 del mattino si alternano seguendo tutto l’iter di produzione. Persone che nelle loro specializzazioni apportano ogni giorno il loro impegno, la loro passione per realizzare il nostro prodotto migliore.

Per noi fare biologico significa sì rispettare le regole e le normative comunitarie, ma significa *soprattutto niente conservanti e aromatizzanti che danno maggior colore e durata alla carne, niente pesticidi e concimi chimici nelle coltivazioni, niente mangimi per l’alimentazione degli animali, niente sbiancanti e aromi artificiali in tutta la produzione dei latticini.*

Nel 2004 abbiamo iniziato la produzione di latticini e formaggi. Per la trasformazione del latte effettuiamo tutti i processi di lavorazione con tecniche tradizionali del SIERO INNESTO che rende il lattosio di più facile assorbimento per chi ha problemi di intolleranze.

Alleviamo 500 capi di bovini da latte di cui 180 in mungitura, 25 in asciutta e il resto in rimonta e i vitelli maschi che ingrassiamo fino all’età di 12/24 mesi destinati alla macellazione. Abbiamo un gruppo di 30 capi di razza podolica allevati completamente allo stato brado. Le razze in allevamento sono pezzata rossa, pezzata nera e un po’ di meticce.

Abbiamo 300 maiali tenuti liberi che si nutrono di erbe spontanee, aromatiche, fragno e pere selvatiche, alimentazione che integriamo con farinaccio, crusca e siero del nostro latte. Questa conferisce alla carne un sapore eccezionale. Di solito negli allevamenti intensivi bastano sei mesi per raggiungere il tempo di macellazione, nel nostro allevamento allo stato brado servono invece 18 mesi.