

MASSERIA LEMARANGI

La natura e i suoi prodotti



La famiglia e il rispetto delle tradizioni sono i punti cardine dell'azienda agricola multifunzionale Masseria Lemarangi che lavora ogni giorno per portare avanti la cultura dei sapori "made in Puglia". Masseria Lemarangi e Masseria Tamburello sono le due aziende agricole della famiglia Amodio, entrambe ubicate nell'agro di Mottola. Le Masserie Amodio nascono dalla tenacia di una famiglia sempre unita e dalla volontà di trasmettere il valore dei beni preziosi della terra. Masseria Lemarangi, acquistata dal padre di Domenico nel 1995, prende avvio con l'attività del frantoio fino ad ampliarsi nel tempo con l'allevamento di animali di diverse razze, oggi se ne contano circa duemila, il caseificio, il panificio, la cantina, il macello e il punto vendita aziendale.

I principi su cui si basa il lavoro dell'azienda sono: il rispetto della natura, così da garantire il massimo della genuinità; la filiera completa, producendo le materie prime che vengono poi lavorate e trasformate per produrre prodotti; l'unione, poiché tutti i componenti della famiglia sono accomunati dalla passione per la terra e per il lavoro in azienda. Ogni giorno il latte appena munto viene trasformato dai mastri casari che lavorano ogni singolo prodotto manualmente, senza l'ausilio di macchinari, mantenendo il tipico metodo del "siero innesto" che rende i prodotti genuini e leggeri, dal sapore deciso e unico. I prodotti da forno prevedono l'utilizzo del lievito madre, con cottura su pietra tufacea nei quattro forni della masseria, alimentati con legna d'ulivo essiccata proveniente dagli uliveti dell'azienda stessa. Gli ulivi secolari dell'azienda consentono la raccolta delle olive e l'immediato passaggio in frantoio. Le olive vengono poi molite entro le 12 ore successive alla raccolta attraverso macchinari a ciclo continuo con spremitura a freddo. L'olio EVO Masserie Amodio è un *bland* di varietà leccino, frantoio e ogliarola e spicca per il suo equilibrio sensoriale: sapore deciso, dolcezza e corposità in un unico prodotto. L'orto biologico offre, stagionalmente, un ricco assortimento di frutta e verdura, trasformata anche in sott'olii, che viene poi commercializzata nel punto vendita aziendale. Nello stesso è possibile trovare anche

le carni, insieme ai salumi e ai prodotti caseari, tutti provenienti dagli allevamenti aziendali.

Masseria Lemarangi possiede anche dei vigneti, situati proprio nel territorio che circonda l'azienda e che beneficiano dell'influenza delle escursioni termiche tipiche della zona, da cui si ricavano uve di Primitivo e Moscato, vinificate nella cantina della Masseria.

L'azienda agricola Masseria Lemarangi è beneficiaria dei seguenti finanziamenti del Programma di Sviluppo Rurale della Regione Puglia:

- Misura 121 "Ammodernamento delle aziende agricole" del PSR Puglia 2007-2013.

Masseria Lemarangi propone una serie di laboratori agli studenti: "Scopriamo la masseria ed i suoi abitanti", "Facciamo merenda con semplicità e sapore", "Dal latte ai formaggi", "Dal grano al pane: impastiamo insieme" e "Impariamo... facendo la mozzarella".

INFO

**Masseria Lemarangi
di Domenico Amodio**
Contrada Casalrotto, 5
74017 Mottola (TA)
Tel: 099 8866056
+39 338 6747374
info@masserialemarangi.it
www.masserialemarangi.it

"Raccontiamo la storia degli ulivi secolari pugliesi, dei vigneti e degli allevamenti e delle colture biologiche. Da tutto ciò nasce la nostra voglia di garantire, con passione e trasparenza, la qualità dei nostri prodotti."

APPROFONDIMENTI

<http://psr.regione.puglia.it/>

Codice campo modificato

Codice campo modificato