

FARMERS

REGIONE PUGLIA

AZIENDA MASSERIA TINELLI

A CURA DI ANNA MEMOLI, FRANCESCA CECCA, ANTONELLA ARDITO



STORIA AZIENDA

La Masseria Tinelli venne eretta agli inizi del 1900 ad opera di Vito Tinelli, emigrante pugliese che fece fortuna in America. Al suo ritorno in patria decise di acquistare una proprietà dei Lenti, rinomata famiglia latifondista di Noci, in provincia di Bari. Ben 20 ettari di terreno tra campi e bosco di fragno e roverella tra la Murgia barese e tarantina, dominati dalla casa padronale costruita nel punto più alto della proprietà. Alla costruzione della casa padronale fecero seguito la costruzione della casa dedicata al massaiolo che avrebbe condotto la masseria e del granaio. Nei primi anni dalla sua realizzazione la masseria fu affidata ad un conduttore che la gestiva fino a quando venne ereditata dal nipote, suo omonimo, il quale decise di apportare delle opere di restauro e rivalutazione alla stessa. Da qui la fervida passione del Tinelli e i suoi sogni di bambino presero pian piano piede,

così che furono impiantati un mulino risalente agli anni '50-'60 per la macinazione del grano tenero e del grano duro e un frantoio a ciclo continuo di nuova tecnologia Peralisi per la molitura delle olive di produzione propria. Oltre 10 ettari di uliveti, con 900 alberi secolari e 600 di nuovo impianto delle varietà Cima di Mola, Leccino e Nociana, garantiscono la produzione di un olio particolare ed originale di assoluta tipicità per la zona, in linea con i parametri richiesti da un olio DOC Terra di Bari, zona dei Trulli e delle Murge. Rispetto della natura e riscoperta dei sapori antichi sono i punti cardine dell'attività della famiglia Tinelli. Il mangiar bene e il sapere cosa si sta mangiando, in un mondo in cui il consumismo e la capitalizzazione sta facendo perdere il contatto con la natura e con la realtà, sono le fondamenta della politica per la qualità della Masseria Tinelli. La qualità non è una moda, bensì una filosofia di vita,

un modus operandi che è a garanzia del cliente e del consumatore finale. Masseria Tinelli offre la possibilità di gustare il vero olio extravergine d'oliva e di poter assaporare la pasta, le focacce e i prodotti da forno fatti abilmente da mani esperte unicamente con prodotti realizzati in azienda. Questa fortuna e questa ricchezza vogliamo donarla anche agli altri, anche e soprattutto a chi vive in città, a tutti i bimbi e a tutti gli appassionati che vogliono conoscere un mondo reale e squisito. Due filiere complete dalla coltivazione del prodotto alla trasformazione e commercializzazione. Perché nulla sia lasciato al caso perché tutto sia limpido e chiaro.

CARATTERISTICHE AZIENDA

Masseria Tinelli produce olio extravergine d'oliva e grano. È inserita nell'albo delle Masserie didattiche della Regione Puglia e tra le attività poste in essere c'è anche l'accoglienza e la ricettività turistica.

SOSTEGNO PSR

- Misura 121-Psr 2007/2013 "Ammodernamento delle aziende agricole". L'azienda ha beneficiato di interventi mirati all'ammodernamento della struttura esistente, sistemando stalle e vecchi trulli fruibili per attività didattiche di trasformazione e accoglienza dei turisti. Inoltre, gli interventi hanno interessato anche il comparto agricolo con l'acquisto di macchinari per automatizzare i processi di raccolta e il completamento di un impianto irriguo su tutta la superficie aziendale

VALORE AGGIUNTO SOSTEGNO PSR

Grazie agli interventi fatti, l'azienda ha potuto iniziare l'attività di accoglienza turistica per gruppi di persone, scuole e turisti. I percorsi di valorizzazione hanno interessato la filiera olivicola partendo dalla pianta fino alla degustazione di olio. Per il grano invece la chiusura del percorso è la realizzazione di orecchiette e prodotti da forno.

PROBLEMA DA RISOLVERE

Impianto irriguo, acquisto di macchinari per automatizzazione raccolta e ammodernamento azienda agricola.

Le aziende pugliesi sono legate a uliveti con

impianti secolari che rendono molto costosa la raccolta in confronto ai competitor spagnoli che sia per varietà che per quadro di sviluppo olivicolo hanno avviato la coltivazione a spalliera. In questo scenario automatizzare la raccolta diventa molto importante per ottimizzare i costi di prodotto.

CONTATTI

Nunzia Maria Tinelli tel.329 7099193
info@masseriatinelli.com
www.masseriatinelli.com
www.facebook.com/masseriatinelli