

NATURALMENTE BIO



L'azienda Agricola Ponte Reale è situata in un'antichissima riserva di caccia borbonica, da sempre annoverata tra i luoghi più belli e incontaminati dell'intero "Regno delle due Sicilie". È proprio in questi luoghi, al confine tra Campania e Molise, che re Ferdinando IV, cagionevole di salute, riacquistò forza e vigore, dedicandosi alle passeggiate a cavallo e alla caccia. Oggi questi territori straordinari fanno parte del Parco Regionale del Matese e dell'oasi WWF "Le Mortine", adagiandosi sulla Valle dell'Alto Volturno, che fa da cuscinetto tra il Parco Nazionale d' Abruzzo e il Parco Regionale del Matese.

L'azienda, fondata nel 1993 da Enrico Rega, ha avviato un profondo rinnovamento nelle metodologie di produzione e di gestione delle attività casearie per cui rappresenta una realtà innovativa per il suo settore, coniugando la più antica tradizione con concetti all'avanguardia come la sostenibilità e la responsabilità d'impresa. In altre parole, l'amore per l'allevamento e per la produzione casearia ereditato da Pasquale Rega, nonno dell'attuale titolare, famoso per i suoi prodotti già nel 1890, ha portato all'introduzione di innovazioni gestionali e di prodotto. L'obiettivo trainante è porre sul mercato un prodotto di qualità superiore, incentivando il rispetto per l'ecosistema, per gli animali e soprattutto per le persone.

Ecco perché è stata la prima azienda a produrre Mozzarella di Bufala Campana DOP e Biologica, certificata da CCPB, prodotto divenuto nel tempo il vero fiore all'occhiello dell'azienda, che ha consentito di guardare a mercati quali l'Europa occidentale, il Nord America e il Giappone.

L'Azienda Agricola Ponte Reale si estende su una superficie di circa 1.000 ettari: al centro aziendale di Ciorlano da alcuni anni si è aggiunta la tenuta di Rocca d'Evandro (CE). Questa rappresenta una realtà unica nel suo genere in Italia, trattandosi di un allevamento bufalino in stabulazione libera in zona montana. L'ordinamento produttivo, a indirizzo foraggiero-zootecnico, è gestito con metodo biologico certificato e, di recente, si stanno approntando protocolli di produzione biodinamici. I capi bufalini sono 1.600, allevati nel ri-