



BRANDS | VIRGIN VELIER

COOPERATIVA AGRICOLA CALAFATA

BY VELIER

Quando abbiamo conosciuto i ragazzi di Calafata ci siamo innamorato non solo dei loro prodotti, ma soprattutto del loro progetto nato dalla forza di volontà e dalla passione sconosciuta per la terra e per le persone. La continua crescita e ricerca di questa cooperativa si fonda sul rispetto della terra e del lavoro e ha trovato spazio nel catalogo Triple "A" grazie alla condivisione di un'ideale che va oltre il semplice approccio in vigna e in cantina.



STORIA

Calafata è la prima cooperativa agricola e sociale toscana nata nel 2011 a Lucca grazie alla volontà di tre ragazzi, Mauro, Luca e Maik di dare vita a un progetto capace di unire il recupero di persone svantaggiate e terreni abbandonati. Dal primo vigneto concesso in comodato d'uso sulla collina della Maulina ad oggi, Calafata è riuscita a dare vita a una cooperativa multiforme che oltre alla viticoltura coinvolge altre attività agricole e produttive come l'ulivicoltura, l'apicoltura, una rete di orti biologici e un laboratorio per la produzione di conserve e altri prodotti. Nel terreno fertile delle colline lucchesi Calafata ha presto intrapreso la strada dell'agricoltura biodinamica forte anche del sostegno della rete di Luccabiodinamica, una realtà di associazionismo tra realtà vitivinicole e agricole unica al mondo, che mette al primo posto il mantenimento della fertilità della terra.

Country: Italy

Region: Tuscany

Fondazione: 2011

Sito web: www.calafata.it

METODO DI PRODUZIONE

L'Olio Extravergine Epopea della Cooperativa agricole e sociale Calafata nasce dagli uliveti delle colline lucchesi, coltivati senza l'impiego di prodotti di chimica di sintesi. Le olive sono raccolte manualmente e spremute a freddo. L'olio non viene filtrato dando vita a un extravergine dal profilo delicato, amaro e leggermente piccante che riflette il meglio della produzione toscana. La Passata di Pomodoro Canestrina è invece ottenuta dalla raccolta manuale dei pomodori canestrini, varietà autoctona presidio Slow Food, coltivati in biologico all'interno degli orti di Calafata. La trasformazione avviene all'interno del loro laboratorio con la sola aggiunta di sale, senza l'impiego di additivi e conservanti, concentrando sapore, passione e savoir-faire artigianale che contraddistinguono l'impegno e il lavoro dei ragazzi di Calafata.

