Morica

AZIENDA AGRICOLA

Morica
AZIENDA AGRICOLA

L'AZIENDA.

DALLE CARNI ALL'OLIO, TUTTO IL BUONO DI UNA VOLTA.

Tra morbide colline e campi coltivati dalle geometrie impeccabili che disegnano la geografia della campagna maceratese, l'azienda agricola Morica, guidata da Ilario e Sandra e dai figli Irene e Andrea, da più di 10 anni ha fatto di un'antica passione familiare una realtà solida e concreta, realizzando il più importante allevamento di bovini di razza marchigiana.

COSA FACCIAMO.

L'allevamento di bovini da carne di razza Marchigiana IGP, iscritti al Libro Genealogico Nazionale LGN, è un fruttuoso esempio di come il ciclo chiuso possa garantire la qualità di un'intera filiera. La maggior parte dei terreni è coltivata a grano duro, mais, orzo, favino ed erba medica, necessari per alimentare i bovini allevati. Il letame da loro prodotto viene poi utilizzato come fertilizzante: una filiera garantita e controllata che permette alti standard di sicurezza in ogni fase del processo produttivo. Da qualche tempo si è scelto di implementare l'allevamento con bovini di razza chianina, tutti ugualmente accuditi con la cura e l'attenzione alla genetica che da sempre ci contraddistingue.

Altro ramo aziendale è quello connesso alla produzione di olio extravergine di oliva ottenuto dalla molitura a freddo di olive dalle cultivar autoctone, prodotte e raccolte a mano negli uliveti aziendali che sorgono vicino ad antiche fonti d'acqua purissima.

LA NOSTRA FILOSOFIA.

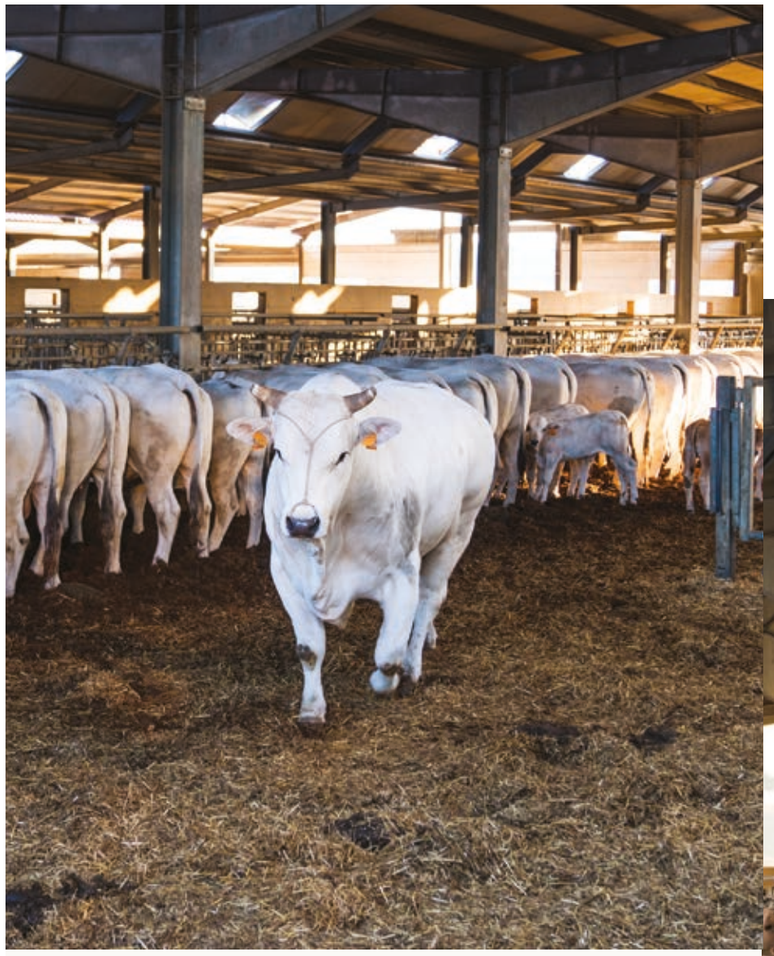
La passione antica per la terra e per il territorio, la salvaguardia dell'agricoltura tradizionale, la protezione dell'ambiente e della salute di tutti, l'attenzione per le
cose vere e per quelle buone da mettere in tavola, la ricerca costante della qualità attraverso il giusto mix di tradizione ed innovazione. Sono questi i nostri valori.

L’ALLEVAMENTO.

LE COLLINE MACERATESI,
IL REGNO DEL BOVINO MARCHIGIANO IGP.

La scelta di capi di pura razza marchigiana IGP, l’attenzione costante agli standard di vita e al benessere animale, lo studio della genetica, ampie stalle di ultima generazione, la cura e la pulizia dell’ambiente, il controllo rigoroso di tutte le fasi del percorso animale. Sono queste le scelte che ci hanno permesso di sviluppare un allevamento a ciclo chiuso, linea vacca-vitello, di grande eccellenza.

L'ALLEVAMENTO



LA STALLA E IL BENESSERE.

Il benessere animale è di primaria importanza, non solo per il profondo rispetto per la qualità della vita del bovino stesso, ma anche perché dal suo benessere dipende la sicurezza e la bontà delle carni prodotte. La stalla è quindi il luogo che per eccellenza deve obbedire a tutti i più alti standard qualitativi.

Per questo riserviamo grande attenzione alla sicurezza, alla pulizia, all'arieggiamento, allo spazio nei box e a mangimi e acqua fresca microbiologicamente analizzati.

LE CERTIFICAZIONI.

I nostro allevamento e i prodotti da noi utilizzati rispondono ai più alti standard qualitativi e sono certificati dai principali Centri di referenza Nazionale che attestano lo stato di benessere e la qualità di vita dei nostri bovini.

L'ALLEVAMENTO

L'ALLEVAMENTO

I NOSTI TORI.

I nostri tori appartengono ad una selezione di grande unicità, frutto dell'impegno costante che mettiamo nel mantenere, sviluppare, controllare e studiare nuove genealogie. Un requisito fondamentale per la produzione di soggetti riproduttori e per l'adesione al marchio di qualità IGP.

LE COLTIVAZIONI.

**CURA, DEDIZIONE, TECNICA,
IL NOSTRO MODO DI COLTIVARE.**

I nostri campi, dislocati nei comuni limitrofi all'allevamento, sono coltivati con estrema dedizione e cura, scegliendo sempre le migliori sementi per produrre foraggi adatti all'alimentazione del bestiame in ogni fase della sua crescita.

Per la coltivazione utilizziamo un parco macchine altamente innovativo in grado di agevolare ogni fase del lavoro, incrementando qualità e quantità della produzione sempre nel rispetto dei tempi della natura, delle necessità dei terreni e della sicurezza personale.

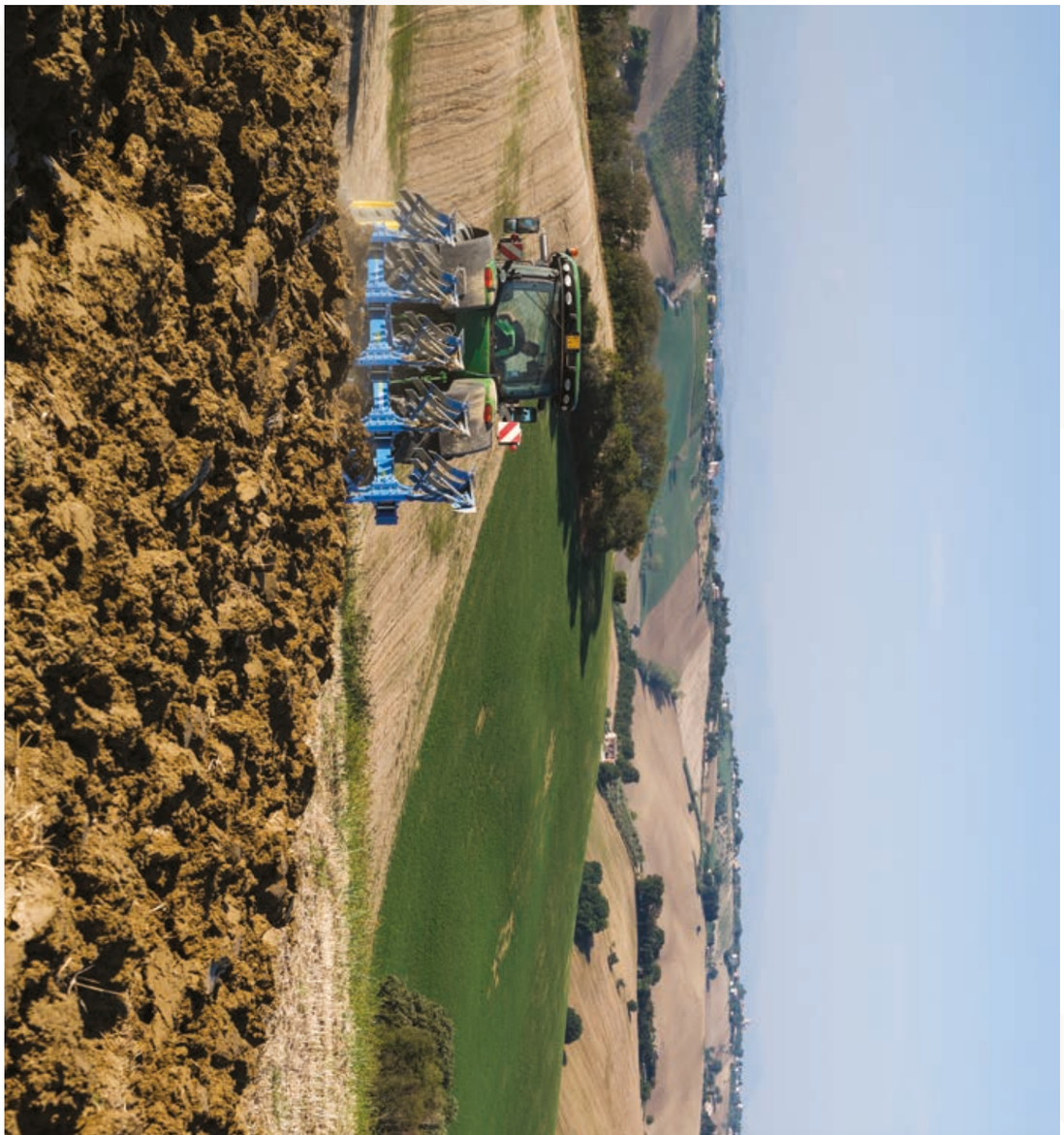
È questo il nostro modo di coltivare. Il lavoro nei campi è tanto duro quanto ricco di soddisfazioni. Sappiamo bene che il rispetto per la terra, il suo ascolto, l'adesione ai ritmi della natura e le giuste tecniche di coltivazione e lavorazione possano fare la differenza nella qualità e nella quantità di quel che viene prodotto e che noi offriamo.

COS'E' IL CICLO CHIUSO?

Si tratta del sistema che adottiamo per garantire qualità e controllo alla nostra produzione. Coltiviamo i campi per produrre foraggio di qualità NO OGM. Tale foraggio lo utilizziamo per alimentare i nostri bovini. Il letame da loro prodotto viene poi utilizzato come fertilizzante. Semplice e sicuro.

LE NOSTRE CARNI: UNA FONTE NOBILE DI VITA ED ENERGIA

Quello che può apparire come la conclusione di un ciclo è in realtà l'inizio di una nuova fase. Le carni generate da un percorso di allevamento così controllato e scrupoloso sono infatti una fonte genuina di nutrizione che ben si inserisce in una corretta e completa dieta alimentale.



IL NOSTRO OLIO.

IL NOSTRO OLIO

LE ANTICHE FONTI, GLI ULIVETI, IL NOSTRO OLIO.

I nostri luoghi, la nostra cucina, le distese argentee di ulivi nei nostri campi. Da queste cose semplici nasce un altro filone aziendale, quello dedicato alla cultura dell'olio buono. Il nostro "oro verde", dal sapore antico e dai grandi profumi, viene realizzato con cultivar autoctone, olive del territorio raccolte a mano e molite a freddo. Ogni olio ha caratteristiche proprie e tutta la purezza delle acque che sgorgano dalle fonti d'acqua dislocate sui nostri appezzamenti.

LE CULTIVAR.

Per esaltare i sapori delle carni, per condire zuppe e verdure o semplicemente per irrorare di gusto una fetta di pane casereccio. Il nostro olio è pensato per la cucina di casa, realizzato con l'attenzione di chi sceglie solo cose buone per la propria tavola.

Frantoio, leccino, sargano, raggia. Sono queste le cultivar che generano un olio di forte tradizione. Dall'amalgama di queste cultivar nasce il nostro olio.

I NOSTRI OLI ISPIRATI DALLE FONTI.

Tre oliveti e tre fonti antiche e misteriose ancora generose nell'offrire alle terre circostanti acque purissime e incontaminate.

Abbiamo voluto fortemente che fosse nostro compito quello di preservare, proteggere e tutelare, giorno dopo giorno, la bontà di quelle acque pure che generano cose buone, nel rispetto del presente e del futuro del nostro Pianeta.
A queste fonti bellissime e ricche di storia abbiamo scelto di ispirarci per i nostri tre oli.

FONTE MASCARONE.

Si narra, e c'è, una villa dalle cento finestre affacciate sulla sinuosa collina di Corridonia. Si narra, e c'è, una fonte attigua che un tempo arrecava sul frontalino un'imponente maschera di pietra.

LE CARATTERISTICHE.
Olio extravergine di oliva monovarietale ottenuto da olive di cultivar "Sargana". Al gusto si presenta di un buon fruttato equilibrato, leggermente dolce, ricco in polifenoli e clorofille e con scarsa acidità.

FONTE DEL SOLE.

Sorge in Contrada Morica a Macerata ma la sua storia appare misteriosa e controversa se si guardano le carte catastali che sin dal 1363 la raccontano e la ritrovano misteriosamente in luoghi diversi.

LE CARATTERISTICHE.
Olio extravergine di oliva ottenuto da un blend di olive di varietà frantoio, leccino, piantone, raggia. Al sapore risulta di un buon fruttato, leggermente dolce e dallo scarso contenuto in acido.

FONTE NARDUCCI.

Una signorile villa del 1838 immersa nella vegetazione delle campagne di Pollenza e un'antica fonte dall'acqua pura e generosa.

LE CARATTERISCICHE.
Olio extravergine di oliva monovarietale ottenuto da olive di cultivar "Frantoio". Sapore netto dell'oliva, erba fresca, carciofo, con nota pungente e vegetale.

morica.it

Morica

Società Agricola
Forestale Morica S.r.l.

Via Abruzzo, 8
62014 Corridonia (MC) Italia

T. 0733.230129
morica@morica.it

www.morica.it

Azienda Agricola Morica