

## Annex n. 1 - List of companies in the Sirente Velino Park relieved to 12th December 2016

n. o.	ragione_sociale	descrizione
1	APICOLTURA MONTAGLIANI FABIO ALBERTO	Nata nel 1994 grazie alla vecchia ma limitata passione di famiglia, Fabio Alberto Montagliani ne è il titolare ed unico addetto. Sua l'intuizione di ampliare la produzione e di produrre mieli monovarietali di qualità, per cui sposta le sue arnie spesso per dare la possibilità di attingere non solo dai fiori e le piante delle montagne della Marsica, ma anche da quelle della costa adriatica, per sfruttarne pure le diverse stagionalità. Durante l'attività l'azienda ha conseguito molti attestati e premi in occasione delle più disparate manifestazioni su tutto il territorio nazionale
2	claudio De Crescentis	Associazione tartufai
3	GIUSEPPE BATTISTA (fratello di Sandro)	Pasta e cippatrice
4	SANTILLI SERGIO	TARTUFI ERBE AROMATICHE E MIELE
5	AZ. AGR. S. AGATA	RISO PASTA E CEREALI di Baldassarre Simona (Gagliano?) - Farro
6	az. Bio casa sole agriturismo	silveri donato
7	AZ. AGR. APICOLTURA CIACCIA	Vittoriano è uomo di cultura e tra una citazione De André e un breve excursus sulle malattie delle api, ti porta con naturalezza nel suo mondo e nella sua filosofia: lui è il braccio e le api la mente. I suoi mieli di Santoreggia e Sideritis sono pure eccellenze
8	AZ. AGR. TACCONE GIANLUCA	L'Azienda Agricola Taccone Gianluca è specializzata nella coltivazione di cereali e altri seminativi tra cui pomodori. La coltivazione avviene nella piana del Fucino. La nostra produzione viene distribuita all'ingrosso in tutto il territorio marsicano, inoltre partecipiamo a mercatini a km zero.
9	LA SERRA DI MARCANIO MARCELLO	Orgoglioso del proprio prodotto, Marcello è presente in fiere e mercati dove il successo del suo tartufo e dei derivati è sempre assicurato
10	SOC. AGR. SEMPLICE F.LLI IVONE	
11	ANTICO FORNO	
12	Giuseppe Ranalli	Ortaggi, patate, legumi e piantine

<b>13</b>	AZ. AGR. CIOLLI ELMOLINA	Azienda agricola storica, praticamente ereditata di generazione in generazione da secoli. Oggi, Elmolina, con l'aiuto del marito Domenico, produce una serie interessante di cereali e legumi antichi, e soprattutto, ha recuperato diverse varietà di mele autoctone, come la mela gelata, la mela limoncella, la mela appia, la mela tostella, la mela a testa d'asino, la mela renetta granettona, la mela rosa, ma anche l'albicocco di montagna locale. Si allevano anche suini e animali da cortile. In progettazione un frutteto di frutti antichi
<b>14</b>	Berardino Pozzi	tartufi
<b>15</b>	AZ. AGR. ROSA SILVIA	La famiglia Rosa si trasferisce in Canada negli anni cinquanta, abbandonando le tradizionali attività locali. Alla fine degli anni settanta il ritorno e, come se non fosse passato il tempo, subito la ripresa delle tradizionali attività rurali e soprattutto, la coltivazione dello zafferano. Oggi l'azienda è gestita dalla giovane Silvia, e vanta una produzione consistente di zafferano che viene venduto anche all'estero ed in Italia. Una attrezzatura moderna che evita in gran parte il lavoro manuale, il coinvolgimento di tutta la famiglia, la passione sono alla base di una attività di successo. L'azienda dispone anche di un attrezzato laboratorio per la lavorazione e confezionamento dello zafferano e di un adiacente punto vendita
<b>16</b>	Cooperativa Perulli Agricoop	zafferano DOP e erbe aromatiche
<b>17</b>	CORINNE MARIE DI PIETRO	Produzione di Farro trasformato presso Rustichella, deve presentare la domanda di primo insediamento per il figlio. Filiera cerealicola, zafferano e tartufo.
<b>18</b>	ANTONIO EGIDI	Zafferano sotto alcool...
<b>19</b>	AGRITURISMO ALLE VECCHIE QUERCE	TARTUFI in fase di trasferimento di gestione da Alfonso Lucrezi a Giorgio De Paolis produttore di zafferano progetto bando cratere
<b>20</b>	Forno Sarra di Luisa Gatti	pane e pasticceria
<b>21</b>	BIRRA BAG Birra agricola Gorianese - Az. Agr. S.S. Montana	ORAZIO
<b>22</b>	Ceccarelli Antonio	pecore e seminativi
<b>23</b>	Capaldi Antonio	Verdure, farine + mulino
<b>24</b>	Petrella Felice	conigli
<b>25</b>	Flli iarossi	
<b>26</b>	AZ. AGR. DI CRISTOFANO DOMENICO	legumi cereali farine
<b>27</b>	AZ. AGR. FASCIANI GIANNI E SVETLANA KASHINA	TARTUFI

<b>28</b>	COOPERATIVA AGR. HYDRIA	Una coppia di amanti della campagna si trasferisce, non più tardi di cinque anni fa, dalla città per avviare un raro allevamento di capre cashemere, famose per la morbidezza e la qualità del filato. In effetti la cooperativa alleva qualche centinaio di cashemere dalle quali ricava filati e tessuti di grande qualità e bellezza. L'azienda dispone da poco, anche di un agriturismo sito nel centro storico di Santa Iona, nel comune di Ovindoli, dotato di alloggio e ristoro
<b>29</b>	AZ. AGR. COME NATURA CREA di Marcantino Alessandra	Una attività agricola che per molti versi è vocata alla valorizzazione delle risorse naturali, con la raccolta delle bacche selvatiche, dei funghi, e dei tartufi, nei boschi e nelle praterie della zona montana che va da Santa Iona ad Ovindoli. L'attività agricola nasce circa 35 anni fa, con la produzione di ortaggi industriali nel vicino Fucino, attività quasi subito abbandonata per una scelta filosofica. Si decide dunque di sposare i principi dell'agricoltura biologica, di rivolgersi alla valorizzazione delle risorse naturali locali. Oggi l'azienda produce anche ortaggi, patate, aglio bianco, legumi e cereali autoctoni biologici. Simpatico ed originale il chioschetto apribile montato su un camioncino, con il quale l'azienda partecipa a mercati o vende i prodotti nelle fiere
<b>30</b>	I DIVINI SAPORI di Gemini Gabriele	I Divini Sapori – salumeria , gastronomia di prodotti tipici abruzzesi e laboratorio artigianale di liquori – nasce nel 2005 quando il sig. Gemini Gabriele decide di ripercorrere i sentieri del gusto perduto attraverso la passione, la capacità e la creatività. In pochi anni “I divini sapori” diventa il punto di riferimento per intenditori e appassionati del “mangiar bene e sano”. Il punto vendita offre una gamma di prodotti prettamente abruzzesi
<b>31</b>	Il forno delle fate di Lucina	pasticceria e dolci secchi
<b>32</b>	AZ. AGR. LA SERRA F.lli Flaviani	
<b>33</b>	APICOLTURA RAGGI DI SOLE	
<b>34</b>	Angelo Ciolli	lavora a testa bassa
<b>35</b>	AZ. AGR. OTTAVIANI IGINO	
<b>36</b>	AZ. AGR. DEL GIUDICE ATTILIO	
<b>37</b>	Az. Agr. In fattoria Cristina Caselli	miele
<b>38</b>	CASEIFICIO MAGNANTE S.R.L.	
<b>39</b>	assessore ???	
<b>40</b>	ristorante Chicchirichì	

<b>41</b>	<b>CICCONE MAURIZIO</b>	Vivaio tartufi - micorrizzazione ed impianti
<b>42</b>	<b>CICCONE BIAGIO E MONICA</b>	PRODUZIONE CEREALI E SENATORE CAPPELLI Vorrebbero implementare la filiera
<b>43</b>	rovo carni di rovo alessandro	insaccati tipici e pecorino
<b>44</b>	???	Allevatore di pecore
<b>45</b>	<b>SIMONE FRANCESCO MAGGI</b>	(figlio della guardia) Allevamento zootecnico 14 vitelli - oltre ad un negozio di pasta fresca E TARTUFI
<b>46</b>	Fazi Isabella	allevatore 45 vacche con macelleria
<b>47</b>	az. Agr. Vincenzo camilli	allevatore sulla piana di tione/pascoli alle pagliare - BAR Tione
<b>48</b>	<b>ABRUZZO IN FIORE DI PETRELLA MARIO</b>	L'Azienda ha origini storiche e da 15 anni l'azienda è entrata nel circuito dell'Agricoltura Biologica. Oggi Nunzio produce prodotti di altissimo livello quali Farro, Ceci, Lenticchie e Zafferano, coltivandoli in modo tradizionale, sfruttando le proprietà di un terreno vocato per la coltivazione di cereali autoctoni
<b>49</b>	<b>AZ. AGR. TURAVANI GIUSEPPE</b>	Un giovane agricoltore che prende in gestione pochi anni fa, l'azienda familiare e si dedica soprattutto alla coltivazione dello zafferano, delle patate, del farro, del grano tenero solina e dei ceci. Giuseppe è anche un cercatore del prezioso tartufo nero locale e, soprattutto, con la collaborazione della moglie Saskia, organizza degli interessanti trekking di più giorni con gli asini, nel territorio della bassa valle dell'Aterno. Inoltre, Saskia, si dedica anche alla tessitura manuale tradizionale, con la produzione di piccoli manufatti che vengono venduti ai turisti. La giovane coppia produce anche ortaggi, soprattutto peperoncino piccante, aglio rosso e cipolle. In programmazione, l'apertura di un agriturismo, di una fattoria didattica e di un laboratorio per la trasformazione dei prodotti
<b>50</b>	<b>AZ. AGR. VIGNA DI MORE</b>	Adriana viene rapita dalla bellezza paesaggistica del suo paese di origine, Goriano Valli, dove, circa dieci anni fa, decide di tornare dal nord Italia, ed impiantare un bellissimo vigneto con vitigni internazionali come il Pinot e lo Chardonnay, con ibridi specializzati nella produzione di spumante. Oggi l'azienda produce due tipologie di vino e da qualche anno, anche lo spumante classico. Adriana ha anche impiantato un frutteto con diverse varietà di frutta e produce lo zafferano Dop. In programmazione la costruzione di una cantina e di un agriturismo.
<b>51</b>	<b>UGGE' IVANA ANGELA</b>	
<b>52</b>	<b>UGO CONCORDIA Az. Agr.</b>	allevatore sulla piana di tione/pascoli alle pagliare
<b>53</b>	Castello di Fagnano	