



Filippone

AGRICOLTORI SICILIANI

Nel cuore delle Madonie.

EN

**In the heart
of Madonie Park.**

Our farm is situated at one thousand metres above the sea level, in the pure environment of Madonie Park, in the heart of Sicily.

La nostra azienda agricola sorge a mille metri di altitudine nel parco delle Madonie; ambiente incontaminato nel centro della Sicilia.





Il clima di alta montagna,
la purezza dell'aria,
la qualità dei terreni e
dell'acqua rendono questo
territorio il luogo ideale per
coltivare alcuni dei prodotti–
simbolo dell'agricoltura
d'eccellenza siciliana, quali
l'origano e il finocchietto.

EN

High mountain climate, air purity, soil and water quality make this area the ideal place for the cultivation of Sicilian agriculture products of the highest quality, such as oregano and fennel.

From father to son, the passion for agriculture of the Filippone family helped to start an innovative company which makes the rediscovery of the most characteristic aromatic plants of the Mediterranean such as laurel, sage, rosemary, thyme, fennel, lavender and especially the *origanum vulgare* the focus of its production. This last still grows spontaneously in the territory of the Madonie, enclosing in its huge aromas the very essence of authentic Sicily.

Trasmessa da padre in figlio, la passione per l'agricoltura ha portato a dar vita ad una azienda innovativa, che pone al centro della propria produzione la riscoperta delle piante aromatiche più caratteristiche del Mediterraneo quali l'alloro, la salvia, il rosmarino, il timo, il finocchietto, la lavanda e, in particolare, l'origano. Quest'ultimo cresce ancora spontaneo nel territorio delle Madonie, racchiudendo, nel suo intenso aroma, l'essenza stessa della Sicilia più autentica.

Agricoltura biologica.

EN

Organic farming.

Authentic as the our Farm, which reaffirms every day the value of environment-friendly cultivation methods in line with the roots of true rural tradition.

Our products have the organic farming certification and are protected by the brand «panierenatura» of Madonie Park.

The cycle of aromatic plants production of Gandolfo Filippone farm follows the specific protocol of companies certified as organic farming.

More specifically the process is carried out according to traditional methods: from transplantation to weeding, to harvesting and packaging.

In addition, to avoid the over-exploitation of organic substances, crop rotation is performed and only natural substances are used, with the absolute exclusion of chemical synthesis substances.

Coltiviamo nel rispetto dell'ambiente e in sintonia con le radici della vera tradizione rurale.



Certificazione di agricoltura biologica
e tutela dal marchio «panierenatura» del Parco
delle Madonie.



ORIGANO DI PETRALIA SOTTANA
REG. N. 8/13
REG. PRODUTTORI N.1 DEL 7/11/2013

I nostri prodotti sono tutelati dal marchio «panierenatura» del Parco delle Madonie e il ciclo produttivo delle nostre piante aromatiche segue il protocollo specifico delle aziende certificate come agricoltura biologica. Nello specifico il processo è effettuato secondo metodi tradizionali: dal trapianto alla scerbatura dalle erbe infestanti, dalla raccolta al confeziona-

mento. Inoltre, per non sfruttare eccessivamente le sostanze organiche, si effettua la rotazione dei terreni e vengono utilizzate solo sostanze naturali, con esclusione assoluta di sostanze di sintesi chimica.







I nostri prodotti.

EN

Our products.

The rediscovery of the most characteristic aromatic plants of the Mediterranean such as laurel, sage, rosemary, thyme, fennel, lavender and origanum vulgare.

La riscoperta delle piante aromatiche più caratteristiche del Mediterraneo.

Alloro, salvia, rosmarino, timo, finocchietto, lavanda e origano.



Origano di Sicilia Biologico 25g

Un origano biologico dal profumo intenso coltivato secondo tradizione sulle montagne delle Madonie a 1000 mslm. Raccolto a mano e confezionato con metodi artigianali che garantiscono la qualità e la persistenza dell'aroma nel tempo.

EN

Organic Sicilian Oregano

An organic oregano with an intense aroma cultivated according to tradition in the Madonie mountains at 1000 meters above sea level. Harvested by hand and packaged using artisanal methods which guarantee the quality and preservation of the aroma over time.



Alloro di Sicilia

Biologico

25g

Un alloro biologico dal profumo intenso coltivato secondo tradizione sulle montagne delle Madonie a 1000 mslm. Raccolto a mano e confezionato con metodi artigianali che garantiscono la qualità e la persistenza dell'aroma nel tempo.

EN

Organic Sicilian Bay Leaves

An organic bay leaves with an intense aroma cultivated according to tradition in the Madonie mountains at 1000 meters above sea level. Harvested by hand and packaged using artisanal methods which guarantee the quality and preservation of the aroma over time.



Salvia di Sicilia
Biologica
25g

Una salvia biologica dal profumo intenso coltivata secondo tradizione sulle montagne delle Madonie a 1000 mslm. Raccolta a mano e confezionata con metodi artigianali che garantiscono la qualità e la persistenza dell'aroma nel tempo.

EN

Organic Sicilian Sage

An organic sage with an intense aroma cultivated according to tradition in the Madonie mountains at 1000 meters above sea level. Harvested by hand and packaged using artisanal methods which guarantee the quality and preservation of the aroma over time.



Rosmarino di Sicilia

Biologico
25g

Un rosmarino biologico dal profumo intenso coltivato secondo tradizione sulle montagne delle Madonie a 1000 mslm. Raccolto a mano e confezionato con metodi artigianali che garantiscono la qualità e la persistenza dell'aroma nel tempo.

EN

Organic Sicilian Rosemary

An organic rosemary with an intense aroma cultivated according to tradition in the Madonie mountains at 1000 meters above sea level. Harvested by hand and packaged using artisanal methods which guarantee the quality and preservation of the aroma over time.



Lavanda di Sicilia
Biologica
25g

Una lavanda biologica dal profumo intenso coltivata secondo tradizione sulle montagne delle Madonie a 1000 mslm. Raccolta a mano e confezionata con metodi artigianali che garantiscono la qualità e la persistenza dell'aroma nel tempo.

EN

**Organic Sicilian
Lavander**

An organic lavender with an intense aroma cultivated according to tradition in the Madonie mountains at 1000 meters above sea level. Harvested by hand and packaged using artisanal methods which guarantee the quality and preservation of the aroma over time.



Peperoncino Biologico 25g

Un peperoncino biologico piccante coltivato secondo tradizione. Raccolto a mano e confezionato con metodi artigianali che garantiscono la qualità e la persistenza dell'aroma nel tempo.

EN

Organic Hot chilli pepper

An organic hot chilli pepper cultivated according to tradition. Harvested by hand and packaged using artisanal methods which guarantee the quality and preservation of the aroma over time.



Azienda Agricola Gandolfo Filippone

Sede / via Secoli, 31 – 90027
Petralia Sottana – Palermo

+39 329 9715562
info@agricolafilippone.it
www.agricolafilippone.it





Filippone
AGRICOLTORI SICILIANI