



Di Stasi
C.da Maggesaria · 85024 Lavello (PZ)
Tel. (+39) 0972 82050 · Fax (+39) 0972 82075 - distasi@distasi.it

[www.
distasi.it](http://www.distasi.it)

grafica e fotografia: a.bruno © 01/2008  angelo.br1@tin.it · (+39) 0972 88800



produzioni agroalimentari di qualità



Dall'esperienza e dalla passione della famiglia Di Stasi nella coltivazione degli ortaggi, nasce l'omonima azienda, situata nella Valle dell'Ofanto, ai confini tra Puglia e Basilicata, territorio particolarmente vocato per le sue peculiari caratteristiche pedoclimatiche. Negli anni novanta la forte omogeneità del mercato spinge l'azienda a concentrare la propria attenzione sulla qualità e genuinità dei prodotti agricoli, realizzando una struttura dotata di moderni impianti di refrigerazione oltre a linee di lavorazione e confezionamento tecnologicamente all'avanguardia.

azienda

The 'DI STASI' company was born from the experience and passion of the homonymous family for the cultivation of vegetables. The farm and plant are situated in the River Ofanto Valley, between the regions of Puglia and Basilicata, in Southern Italy, a territory with a particular bent for its distinctive pedoclimatic characteristics. During the Nineties, the strong homogeneity of the market forced the Company to focus their attention on the quality and genuineness of the produce and to create a structure equipped with modern refrigeration systems in addition to modernized working and packaging lines.

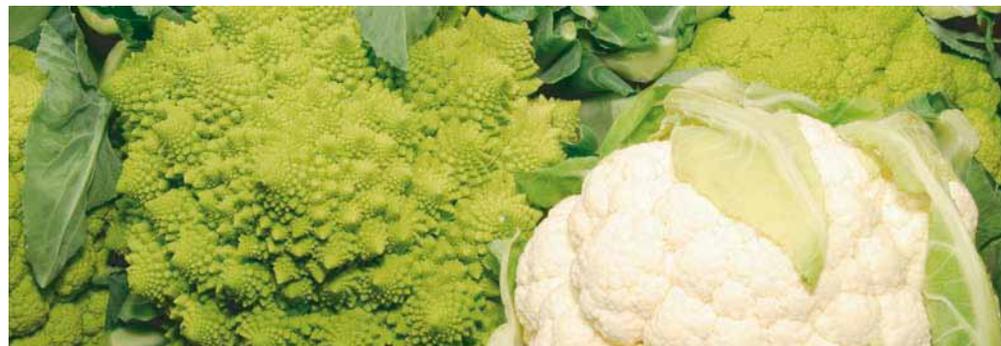
the company

L'Azienda Di Stasi produce e commercializza diverse specie di prodotti ortofrutticoli: cavolo broccolo, cavolfiore, cavolfiore romanesco, cavolfiore verde, cavolo verza, cavolo cappuccio, cima di rapa, sedano bianco e verde, prezzemolo, bietola da costa, cicoria catalogna, cicoria a puntarella, pesca-percoca e olio extravergine di oliva.

'Di Stasi' grow and commercialize various kinds of fruit and vegetable produce: broccolis, cauliflower, romaine cauliflower, green cauliflower, cabbage, turnip tops, white and green celery, parsley, beet stalk, chicory, nectarine peach, extra-virgin olive oil.

prodotti

produce



production

produzione

Tutte le coltivazioni seguendo una puntuale pianificazione commisurata alle richieste dei clienti, sono ispirate ai principi della buona pratica agricola, destinando i terreni più adatti alle diverse tipologie di ortaggi, considerando la più ampia rotazione possibile nonché le migliori condizioni ambientali e pedoclimatiche il tutto finalizzato all'ottenimento di un prodotto di alto valore organolettico nel quadro di un'agricoltura sostenibile

All crops follow a punctual planning, according to the customers' requirements, and are inspired to the principles of the 'good agricultural practice'. This is done by devoting the right kind of farmland to the various types of vegetables, by considering the best environmental and pedoclimatic conditions as well as the most comprehensive rotation possible, in order to obtain a produce of very high organoleptic value, in view of a sustainable agriculture.

Il perfetto equilibrio tra territorio e struttura di lavorazione garantisce la massima freschezza dei prodotti ortofrutticoli, preservandone le singolari qualità organolettiche, attraverso flussi produttivi che si completano nell'arco delle ventiquattro ore.

Today, the perfect balance between territory and processing structure, guarantees the maximum degree of freshness of the fruit and vegetable produce as it preserves every single organoleptic quality by means of production fluxes which are over in the space of 24 hours.



lavorazione

processing

quality

qualità

La tracciabilità di tutta la filiera produttiva è assicurata dal controllo della provenienza e dei metodi utilizzati nel rispetto delle norme della produzione integrata salvaguardando l'ambiente e garantendo la massima sicurezza alimentare. L'azienda credendo nella qualità di prodotto e di sistema ha conseguito la certificazione, EUREPGAP e utilizza il marchio di qualità per il "Cavolfiore della Valle dell' Ofanto". Ha avviato inoltre un progetto per la promozione e la valorizzazione della pesca-percoca e dell'olivo.

The traceability at every stage of the food chain is granted by checks stating the place of origin and by the methods used in the observance of the integrated production regulations which take care of the environment and assure the highest degree with regard to food safety. To hold fast to their principles in the field of produce and system quality, the Company have achieved the 'EUREPGAP' certification and use the quality brand for the 'Ofanto Valley Cauliflower'. They have also started a project for the promotion and enhancement of the nectarine peach and olive tree.