

LA CESTA DELLA RESPONSABILITA' SOCIALE



Utente

[Digitare il nome della società]

[Selezionare la data]

Il territorio

La **Val d'Agri** è una sub-regione della **Basilicata** compresa tra i monti Sirino e Volturino. Prende il nome dal fiume Agri, che ne attraversa il territorio. Tra le zone più importanti della Basilicata per cultura ed economia, è immersa nella tranquillità e accoglie il visitatore nella sua natura, ricca di boschi e pascoli rigogliosi, di rivoli e torrenti in cui fluisce l'acqua da antichissime sorgenti.

Il territorio ha una notevole rilevanza rurale ed ecologica e offre numerosi prodotti tipici a marchio IGP, vini DOC e prodotti di alta qualità, tra i quali la Mela Alta Val d'Agri, il Canestrato di Moliterno, i Fagioli di Sarconi, l'Olio extravergine di Montemurro, il Vino Doc delle Terre dell'Alta Val d'Agri, salumi, formaggi, e altro ancora. **Il viaggiatore qui può sentirsi esploratore e divulgatore di una storia turistica non ancora del tutto narrata.** Riempirà il suo bagaglio di un'esperienza unica e variegata, grazie a cultura, natura, sapori, paesaggi e un patrimonio storico e artistico ricco di chiese e antichi palazzi oltre al Museo delle Tradizioni Contadine e ai vari siti archeologici.

La responsabilità sociale di impresa (RSI)

Fare RSI significa **“fare impresa” in modo innovativo**, non solo creando profitto ma creando **valore** dal punto di vista **ambientale e sociale**. La RSI si concretizza anche attraverso azioni di collaborazione con la comunità (enti, associazioni, scuole, ecc.), di coinvolgimento dei dipendenti e dei fornitori, di utilizzo in modo eco-efficiente delle risorse e di valorizzazione del patrimonio locale.

Il Laboratorio di RSI in Val D'Agri

Il settore agroalimentare, anche in **Basilicata**, manifesta una vocazione naturale e un elevato grado di sensibilità per la salute, la sicurezza alimentare, la tutela dell'ambiente e del territorio. Per tali motivi in Val d'Agri è stato attivato il **primo laboratorio di imprese per progetti di RSI nell'agroalimentare**. Dalla collaborazione tra le imprese coinvolte, sono nati progetti concreti con un obiettivo in comune: valorizzare le eccellenze, le tradizioni agroalimentari e il ruolo sociale e culturale delle imprese per il territorio.

Tra queste iniziative anche la creazione della **Cesta della Responsabilità Sociale**, pensata per regalare insieme prodotti ad alto valore, come il Canestrato di Moliterno, i fagioli di Sarconi, il vino biologico della Val d'Agri, i biscotti e i prodotti da forno della tradizione, i salumi locali. La cesta è realizzata seguendo le tradizioni con i materiali della zona, come olmo, nocella e canna. Un'azione commerciale, culturale, sociale che dimostra come il territorio si valorizza e si racconta attraverso i suoi prodotti e le sue imprese. Acquistando questa cesta, condividi valori e sostieni il futuro dei territori locali.



Il Canestrato di Moliterno è un formaggio a pasta dura, dall'aroma intenso e dal sapore marcato.

Stagionato o semistagionato, è prodotto con latte ovino e caprino. Per tradizione, la cagliata è pressata a mano dentro canestri di giunco, detti fuscelle, fino a ottenere una grana compatta e la tipica striatura esterna

I prodotti da forno di Aliano

Tra i prodotti lucani da forno più tipici, i biscotti con le mandorle, i taralli con i semi di finocchio, le pastarelle della nonna, uniscono la tradizione all'alta qualità delle materie prime e alle tecniche di lavorazione e lievitazione che conferiscono ai prodotti fragranza e durevolezza



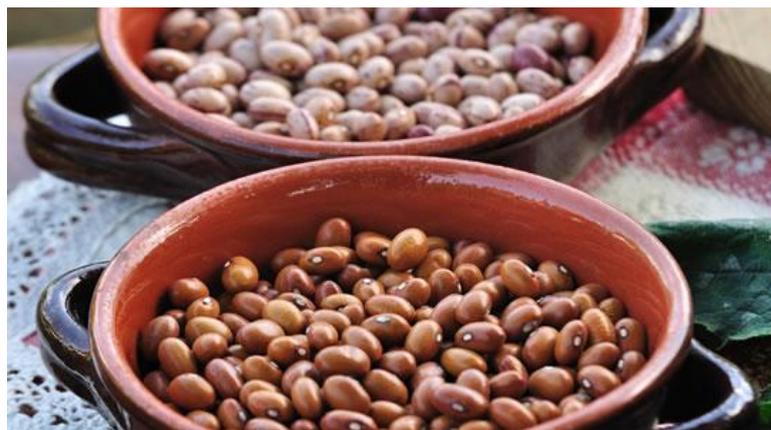


I vini

La Val d'Agri è ricca di vitigni, nazionali e internazionali, importati dai musicisti viggianesi che nell'800, dopo aver girovagato per l'Europa, tornavano con le viti dei vini che più li avevano entusiasmati. Da questi vitigni, grazie al microclima e alle caratteristiche del terreno qui si ottengono oggi vini di qualità, eleganti e piacevoli

Fagioli di Sarconi

Le condizioni climatiche e irrigue della Val d'Agri permettono da secoli la produzione di questi fagioli che si distinguono per l'alto contenuto di zuccheri semplici, fibre e sali minerali. La raccolta, la battitura e la cernita sono effettuate esclusivamente a mano. Dolci e di breve cottura, permettono di realizzare pietanze dal gusto piacevole





I salumi di Marsicovetere

Da quasi 40 anni in Val d'Agri si producono e stagionano con tecniche antiche e senza conservanti i salumi tipici della tradizione lucana: salsiccia, soppressata, pancetta, capocollo, guanciale e prosciutto.

Il clima rigido e le buone escursioni termiche favoriscono l'allevamento di animali sani e senza grasso

Il prosciutto di Marsicovetere è un prodotto di nicchia, ma è tanto rinomato da essere considerato il San Daniele del Sud. Il prosciutto deve avere un peso almeno di 9-10 chili e la stagionatura può arrivare fino a 22 mesi, in base alla grandezza

