



FOCUS GROUP

Mini Camp Puglia, Bari

10 maggio 2026

AZIENDA AGRICOLA ORTODÌ DEI F.LLI LISI

La Società Agricola Ortodì dei F.lli Lisi S.S. è un'azienda specializzata nella produzione e commercializzazione di ortaggi freschi, operante in Puglia da oltre 40 anni. L'azienda agricola comprende 3,5 ha di serre in ferro-plastica suddivisi in 2,7 ha fuori suolo e 0,8 ha su terreno e 20 ha di terreno coltivato in piena aria. Le serre sono tutte riscaldate grazie a una caldaia a biomassa che utilizza cippato di bosco e residui di potatura dell'olivo.

Oltre le colture protette, si producono ortive in pieno campo come bietola, barattieri, zucchine, melanzane, habanero, prezzemolo, spinaci, fagiolini. Da decenni la mission è quella di garantire al cliente la massima freschezza dei prodotti agricoli.

Referente: Vito Lisi

Azienda agricola Ortodì dei F.lli Lisi

Contrada Fascianello, 48, 72015 Fasano BR

+39 393 441 1404

info@ortodi.it Contrada Fascianello 48 (41,49 km) - 72015 - Fasano (BR).

AZIENDA AGRICOLA F.LLI LAPIETRA

L'Azienda Agricola F.lli Lapietra, situata a Monopoli, è un esempio di agricoltura innovativa e sostenibile nel cuore della Puglia. Fondata nel 1990 da Vincenzo e Pasquale Lapietra, l'azienda ha ereditato la passione per la terra dal padre Antonio e dal fratello maggiore Giovanni. Fin dall'inizio, i fratelli si sono distinti per l'adozione di moderne tecniche agronomiche, in particolare la coltivazione idroponica, che consente di coltivare ortaggi senza l'utilizzo del suolo, riducendo l'impatto ambientale e migliorando la

qualità del prodotto. Le serre dell'azienda sono tra le più all'avanguardia in Europa, dotate di sistemi automatizzati che monitorano e controllano parametri quali temperatura, umidità, anidride carbonica e nutrienti. Questa tecnologia consente di ottimizzare la crescita delle piante, riducendo al minimo l'utilizzo di risorse e prevenendo le malattie. Inoltre, l'illuminazione a LED e l'utilizzo di impianti di cogenerazione a gas metano contribuiscono a rendere la produzione efficiente dal punto di vista energetico. L'azienda ha ottenuto la certificazione "residuo zero", attestando che i suoi pomodori contengono residui di pesticidi inferiori ai limiti di rilevanza analitica (0,01 mg/kg). Inoltre, grazie a un avanzato sistema di controllo, i pomodori sono anche "nickel-free", ideali per chi soffre di intolleranza a questo metallo. F.lli Lapietra è specializzata nella coltivazione di diverse varietà di pomodori, tra cui datterini rossi, gialli, verdi e neri, oltre a cetrioli come il Liscio Barese, noto per il suo sapore dolce e la bassa presenza di semi. I prodotti vengono raccolti con carrelli e confezionati direttamente in azienda per preservarne la freschezza e la qualità, e distribuiti per il 70% in Puglia, per il 20% in Campania e poi nel resto d'Italia, anche attraverso la GDO. "Sostenibilità significa anche vendere il più vicino possibile - spiega Vincenzo Lapietra - per ridurre i costi dell'inquinamento". Coltivare risparmiando suolo e acqua, in una zona arida e carsica della Puglia. Preservare le qualità organolettiche e il sapore di un prodotto identitario come il pomodoro. Ottenere, successivamente, un prodotto a residuo zero, da una filiera controllata e sicura per il consumatore.

La scelta dei Fratelli Lapietra dimostra come sia possibile realizzare un'impresa agricola, anche nel Sud Italia, con tecniche utilizzate in altre aree del mondo. La trasformazione da una serra classica a una serra idroponica consente di utilizzare al meglio ogni tipo di energia, senza sprechi, ottenendo un prodotto riconosciuto dai mercati come di altissima gamma.

L'azienda collabora attivamente con scuole e università. Con gli studenti delle scuole primarie vengono attivati corsi per imparare a riconoscere i semi. Con studenti e docenti universitari, le visite aziendali sono naturalmente focalizzate sulla condivisione di strategie e innovazioni per le colture fuori suolo. In particolare, nell'ambito della sottomisura 16.2 del PSR Puglia 2014-2022, l'azienda agricola Fratelli Lapietra è tra i partner del progetto SOILESS, in quanto esempio concreto di sviluppo di nuovi prodotti, pratiche, processi e tecnologie in agricoltura. L'intero territorio di Monopoli, cittadina costiera in provincia di Bari con un profondo radicamento nell'immediato entroterra e nelle pratiche agricole, beneficia di una struttura produttiva per la coltivazione fuori suolo. La forza lavoro raggiunge un centinaio di persone nei picchi di produzione ed è composta principalmente da giovani sotto i 40 anni e da donne.

Referente: Vincenzo Lapietra

info@fratellilapietra.com

C.da Stomazzelli 82/C

Monopoli (Ba) – C.A.P. 70043

Masseria Cappella

Da generazioni, la passione della famiglia Trisolini guida il lavoro quotidiano, trasformando la cura del territorio in una missione di vita. È una storia fatta di volti e mani che si tramandano saperi antichi, accogliendo ogni ospite con l'autenticità di chi ama profondamente la propria terra e i suoi frutti. La filosofia di Masseria Cappella unisce il rispetto per la tradizione rurale pugliese a una costante spinta

verso l'innovazione. Dalla gestione del caseificio alla coltivazione biologica, ogni fase della filiera corta è volta a garantire una qualità superiore. Il latte, i cereali e gli ortaggi seguono un ciclo chiuso e sostenibile che valorizza le risorse locali e premia la freschezza assoluta.

Il cuore pulsante della Masseria è l'allevamento, dove il benessere animale rappresenta la priorità assoluta e il fondamento etico di ogni attività. La freschezza delle produzioni casearie è garantita da una vicinanza che non conosce compromessi. Il latte munto nelle stalle non subisce alcuno stress da trasporto, poiché viene lavorato e trasformato a pochi passi dai pascoli, nel cuore del nostro caseificio artigianale. Questa trasformazione immediata permette ai maestri casari di preservare intatte tutte le sfumature aromatiche e le caratteristiche naturali del latte appena munto. L'antico mestiere della caseificazione si sposa con la purezza della materia prima, dando vita a mozzarelle, caciocavalli e formaggi che sono l'espressione più autentica e genuina del territorio. La produzione dei prodotti da forno e della pasta nasce direttamente dai campi della Masseria, dove si coltivano con dedizione tre varietà di cereali selezionati: il Grano Tenero, il Grano Duro e il pregiato Senatore Cappelli, un grano antico celebre per le sue straordinarie qualità nutrizionali e il suo legame storico con la terra. Viene seguito con rigore l'intero ciclo colturale, dalla semina alla raccolta, per ricavare farine purissime che conservano tutto il profumo e la forza del chicco originale.

La Masseria, inoltre, è custode di un paesaggio millenario, lambito dall'antico Cammino della Transumanza. La posizione strategica si inserisce nei suggestivi itinerari della Rotta dei Due Mari e della Via Ellenica, rendendo la struttura un punto di riferimento per chi pratica il turismo lento. Percorrere questi sentieri tra muretti a secco e flora rara significa proteggere un patrimonio che appartiene al futuro.

Referente: Vincenzo Trisolini

Azienda Agricola Cappella di Trisolini Giovanni
P.IVA 00747770733 - Via per Massafra zona E, 303 - 74015
Martina Franca, TA

ORTOGOURMET SOCIETÀ AGRICOLA SRL

OrtoGourmet nasce dall'intraprendenza dell'agronomo Carlo Mininni, supportata e condivisa da una solida realtà aziendale pugliese, operante nel settore della tutela dell'ambiente e della biodiversità e perciò stesso vicina al suo disegno d'impresa. Esperienza aziendale e volontà d'innovazione, integrandosi, sono riusciti a trasformare un pionieristico progetto di ricerca nel fare impresa, accogliendo la sfida di lanciare sul mercato prodotti innovativi e di qualità.

La storia di questo percorso comincia nel 2013, quando Carlo Mininni fonda, insieme ad altri soci, l'Associazione Ortinnova, con l'intento di divulgare ed educare all'orticoltura. Lo scopo è di tutelare e valorizzare l'agro-biodiversità vegetale e le risorse genetiche naturali pugliesi promuovendo contemporaneamente la ricerca scientifica e l'applicazione di innovazioni in orticoltura. Una storia di successo che ha spinto Mininni a prefigurare uno scenario futuro nell'ambito degli alimenti funzionali, promuovendo un'idea imprenditoriale fortemente innovativa che è così riuscita a trovare accoglienza e supporto.

E così nel 2016 si avvia l'attività imprenditoriale di produzione di microgreens, fiori e foglie commestibili. I microgreens, come alimento, sono già noti da più di vent'anni negli Stati Uniti e nel nord Europa, laddove vengono frequentemente adoperati in cucina e commercializzati nei supermercati. In Italia, è la ristorazione d'alta gamma che principalmente li utilizza per l'originalità legata alle loro qualità estetiche, decorative e cromatiche, in grado di rifinire in maniera pittorica e scultorea creazioni importanti. L'azienda inoltre produce fiori e foglie commestibili per il settore della ristorazione.

L'azienda ha una particolare attenzione alla coltivazione di prodotti ad elevato contenuto di sostanze nutraceutiche (microgreens e fiori) il cui consumo è spesso consigliato per sopperire a particolari carenze nutrizionali.

OrtoGourmet è l'unica azienda italiana a produrre microgreens in ambiente protetto utilizzando innovative tecniche agronomiche per il controllo delle fasi di crescita e delle patologie. L'azienda utilizza sia tecnologie avanzate per il controllo dei parametri climatici in serra (sensori di luminosità, temperatura e umidità degli ambienti per controllare la coltivazione), sia tecniche di lotta biologica per ridurre la presenza di patogeni (insetti, funghi e batteri). Negli ultimi 2 anni sono stati effettuati investimenti in energie rinnovabili con un impianto fotovoltaico integrato alla struttura serra che copre circa il 70% dei fabbisogni energetici aziendali. Inoltre, sono stati implementati sistemi di controllo da remoto e con tecnologia cloud per il controllo dei parametri ambientali e post raccolta.

Abbiamo partecipato ad un bando della camera di commercio per la transizione digitale provando ad implementare un gestionale collegato a quello aziendale per monitorare parametri produttivi e post raccolta.

Referente: Carlo Mininni

Ortogourmet Società Agricola Srl

Sede Legale: S.C. Madonna delle Grazie - Caione - 74014 Laterza (TA)

Sede Operativa: C.da Le Reni snc- 70042 Mola di Bari (BA)T

el. +39 392 9442393 - C.F./P.I. 03118460736

Email: info@ortogourmet.com

PROGRESSO AGRICOLO SOC. COOPERATIVA AGRICOLA

La cooperativa nasce nel 1977 grazie ad alcuni agricoltori della zona e il loro intuito, oggi la cooperativa conta più di 100 soci e numerose collaborazioni. Può annoverarsi tra le realtà più interessanti della Puglia, grazie ad una struttura e ad una organizzazione moderna e all'avanguardia.

I valori che la contraddistinguono sono: Grande passione per la propria terra e voglia di progredire continuando a rispettare la genuinità delle colture. Svolge servizi di produzione, promozione e commercializzazione di ortaggi, verdure e olio.

Referente: Nicola Pentassuglia

C.da S.Angelo, 38 - Fasano - Brindisi - 72015

Tel: 0804421930

AZIENDA AGRICOLA QUERCETA

Querceta nasce nel 1980 con un progetto ben preciso: offrire specialità alimentari direttamente dal produttore al consumatore.

La produzione comprende anche olio extravergine e carne fresca, oltre a formaggi realizzati dal latte dei capi allevati in proprio.

Querceta è un'azienda etica e sostenibile che produce prodotti biologici di alta qualità, cercando di valorizzare le razze antiche pugliesi. Si allevano vacche e suini mantenendo le tradizioni e cercando di non perdere l'identità della nostra regione. I terreni utilizzati sono interamente lavorati in produzione biologica certificata. Per sostenere l'allevamento, si elabora un virtuoso ciclo di alternanza colturale in cui gli animali mangiano le essenze foraggere, concimando i terreni che, una volta arricchiti di nutrienti, vengono lavorati e seminati l'anno successivo. La macellazione avviene in una struttura all'avanguardia a pochi km dall'azienda, così da ridurre il più possibile lo stress da trasporto.

Referente: Gianluca Gigante

Strada Comunale Salita dell'Uomo,1
70017 Putignano (BA)

AZIENDA SPERIMENTALE "MARIA ELISA VENEZIAN SCARASCIA"

È orientata a studiare le relazioni "acqua - sistemi colturali". È stabilmente equipaggiata con lisimetro a pesata (4 m²), batteria di 30 lisimetri a drenaggio (1,13 m²), stazioni micro-meteorologiche, anemometri sonici e Open Top Chambers. L'azienda si estende per 24,32 ettari ed è dotata di parco agro-meteorologico, una depressione topografica utilizzata per gli studi dei flussi in pendenza, sistema irriguo semovente "linear ranger", "rain shelter", colture ortive poliennali in irriguo, colture erbacee perenni in asciutto a scopo energetico, "short rotation forests", sistemi colturali con avvicendamenti annuali.

Referente: Nicola Sanitate

Via per Conversano km 2,700
70018 Rutigliano (BA)