



autocertificazione e prezzo sorgente
il vino

IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

La Comune "Urupia", tramite il suo organo **Società Cooperativa "La Petrosa"**

Indirizzo: **contrada Cistonaro, 1 – 72021 Francavilla Fontana (BR)**

Telefono: **0831.890855 339.8759931**

Fax:

E-mail: **comune.urupia@gmail.com la.petrosa@gmail.com**

Sito internet: **(in cantiere)**

Proprietario: **Associazione Culturale Urupia**

Possibilità di visitare l'azienda (sì o no; se sì indicare in quali giorni)/Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti):

La Comune nasce come progetto "aperto", vale a dire è offerta a chiunque interessato la possibilità di essere ospitato e condividere il nostro quotidiano per sperimentare il progetto sociale che conduciamo. Il periodo di permanenza viene concordato. C'è anche la possibilità di un "tour" breve, mezza giornata per vedere il posto e parlare con una comunarda (sempre concordando prima il giorno). In entrambi i casi è preferibile arrivare nel fine settimana.

In inverno, primavera e autunno inoltrato c'è un numero limitato di stanze e camper. In estate, primavera inoltrata e primo autunno è anche possibile campeggiare portandosi una tenda. Oppure ci si può organizzare con un proprio camper o roulotte.

Superficie coltivata totale (ettari):

ca 30 ha

Superficie coltivata a vigneto:

ca 3,5 ha

Altre colture (quali):

oliveti, frutteti, orti, seminativi a grano

Eventuali prodotti acquistabili in azienda: **olio extravergine d'oliva, vino, pane e prodotti secchi da forno**

Proprietà dei terreni (se una parte in affitto, specificarne l'estensione) : **per 26 ha: Ass.ne Culturale Urupia (la Cooperativa è formalmente in affitto)**

altri 4 ha: in gestione da privati

Responsabile di cantina: **Emanuele Lelli, Agostino Manni**

Enologo - consulente esterno: **Fabrizio Miccoli**

Agronomo o responsabile conduzione agricola: **Agostino Manni, Emanuele Lelli**

Lavoratori fissi (indicare il numero): **due**

Lavoratori stagionali (indicare il numero): **altre comunarde e ospiti, secondo le esigenze stagionali**

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori fissi: **assunti dalla Cooperativa come braccianti agricoli**

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori stagionali: **idem**

Ricorso a lavoro interinale (sì o no, frequenza): **no**

Vini prodotti (Denominazione e cru o nome di fantasia):

IGT Salento

Negroamaro, Primitivo, Malvasia Nera, Montepulciano;

Chardonnay, Malvasia Bianca;

in purezza o blending, ad es.

Terrone – Negroamaro, Primitivo; Solare – Negroamaro, Malvasia Nera; ecc.

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente): **ca 10000**

Vendita diretta in azienda (specificare sì o no): **si**

Vendita nella media e/o grande distribuzione (specificare sì o no e se sì in quali catene): **no**

Totale vendite ultimo anno (solo vino, fatturato e vendita diretta):

Una breve storia dell'azienda:

I nostri principi e idealità di produttori:

Il progetto politico della Comune Urupia viene avviato 12 anni fa (dopo due anni di progetti e incontri) da un gruppo misto di italiani/e e tedeschi/e. Suoi principi costitutivi sono il principio del consenso (ogni comunarda effettiva ha diritto di veto sulle decisioni) e la collettivizzazione delle proprietà (condizione necessaria per rendere praticabile il principio del consenso è una base economica condivisa e uguale per tutti). Urupia nasce come Comune aperta: vedi al punto sulla ospitalità. L'aspetto agricolo è quello preminente nella vita e nell'economia della Comune, e la Cooperativa La Petrosa è lo strumento giuridico per la sua gestione e amministrazione. Urupia non è solo rappresentata dalle persone che vivono stabilmente sul posto, ma anche da un circuito di sostenitori che in diverse modalità partecipano al progetto (dalla distribuzione dei prodotti alla permanenza periodica come ospiti, dalla organizzazione di iniziative per/con Urupia in vari luoghi alla progettazione o partecipazione ad attività specifiche sul posto, al prestito di denaro nei momenti di bisogno ecc.). Questo circuito di sostenitori si è ampliato negli anni, anche per una sempre più diffusa necessità di uscire dal ruolo di consumatori/utenti passivi e divenire co-protagonisti coi produttori, senza intermediari. A Urupia non interessa solo produrre alimenti di buona qualità, ma diffondere l'idea e la pratica di un progetto politico. Dal 2002 Urupia è uscita dall'associazione di controllo biologico di cui faceva parte, e ha deciso di non richiedere il marchio del biologico per motivazioni economiche e politiche (distanza dal bio-business e da ulteriori organismi burocratici che vivono sull'agricoltura). La nostra "certificazione" siamo noi stessi e chi viene a trovarci o acquista i nostri prodotti: Urupia è sempre aperta e quindi trasparente nelle sue pratiche agricole, di trasformazione, economiche, sociali, ecc.

La nostra opinione sull'utilizzo di OGM:

E' condivisa da tutti/e la netta e totale contrarietà ai metodi e obiettivi della grande industria agricola e alimentare, e quindi agli OGM come ulteriore strumento al servizio di questa linea. Varie sono le posizioni delle singole comunarde sulla ricerca scientifica in quanto tale in questo campo.

IL VINO

Nome del vino (denominazione e cru o nome di fantasia):

Urupia – TERRONE I.G.T. Salento Rosso

Annata: **Vendemmia 2006**

La viticoltura

Nome vigneto/i:

Suolo: **roccioso calcareo, strato terreno medio impasto**

Esposizione dei filari: **ca 2 ha spalliera direz. nord-sud, ca 1 ha spalliera direz. est-ovest; ca 1 ha tendone**

Altitudine: **150 mt. slm**

Vitigno/i: **70 % Negroamaro, 30 % Primitivo**

Portainnesto/i: **140**

Forma di allevamento: **spalliera doppio capo a frutto e guyot (3 ha), tendone (1 ha)**

Età media delle viti: **innesto spalliere 2005, 2006; tendone 1970**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **su spalliera: ca 4500, su tendone: ca 2500**

Produzione per ceppo (kg/pianta): **su spalliera ca 1.5 - 2 kg, sui tendoni ca 2 Kg**

Produzione per ettaro (q/ha): **spalliere max 80 q.li, tendoni max 50 q.li**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **Zolfo; Rame Idrossido; entro i limiti previsti disciplinari biologico**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **sovescio, stallatico o pollina, alghe brune (fogliare)**

Data inizio vendemmia: **Primitivo inizio settembre, Negroamaro metà-fine settembre**

Modalità di vendemmia (indicare se manuale o meccanica, e se manuale indicare se in cassetta, in cassone, in rimorchio): **manuale in cassetta**

Utilizzo di uve acquistate da terzi (se sì, in che percentuale): **no**

Certificazioni (biologica, biodinamica, altro): **non certificato, biologico**

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura:

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **diraspapigiatrice, albero diraspatura a battenti in gomma, pigiatura regolabile a cilindri sagomati in gomma**

Modalità di pressatura: **torchi a gabbia, manuali, in legno**

Vinificatori in (materiale): **acciaio inox**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **ca 15 gg o poco più tra fermentazione e macerazione post-fermentazione; contenimento della temperatura intorno a 20°C**

Anidride solforosa: **Metabisolfito di Potassio, ca 8 - 10 gr/q.le sul pigiato; poi a fine FML a raggiungere ca 30 mg/lt solforosa libera; solo se necessario all'imbottigliamento per raggiungere ca 0.3 mg/lt solforosa "molecolare"**

Utilizzo di lieviti selezionati (se sì, tipologia e provenienza; indicare se i lieviti hanno una certificazione No Ogm): **Lallemand D-254**

Metodologia di stabilizzazione:

Filtraggi (se sì, tipologia): **filtri a cartoni, sgrossanti: 10 – 15 micron ad aprile e poi all'imbottigliamento**

Chiarifiche (se sì, tipologia):

Eventuale affinamento in acciaio (durata): **Mantenimento nella massa vinosa delle feccie fini, con rimescolamento quindicinale – mensile (senza aria), dalla FML e successivamente per tutto l'inverno. Il vino permane in acciaio fino all'imbott., ovvero maggio-giugno. Eventuale "apertura" con lievissime ossigenazioni tra gennaio e marzo, solo dove si verifica una certa "chiusura" o "ridotto".**

Eventuale affinamento in botte o barrique (tipologia, capacità e n° passaggi):

Eventuale affinamento in bottiglia (durata): **bottiglie a riposo minimo sei mesi dall'imbottigliamento prima di essere messe in vendita**

Eventuali correzioni: **se necessario acidità totale con acido tartarico dopo la FML**

Uso di mosto concentrato/mosto concentrato rettificato:

Utilizzo di concentratore:

Pratiche di "salasso":

Resa uva/vino (%): **ca 65%**

Numero di bottiglie prodotte: **5100**

Tipologia bottiglia (borgognona, bordolese, alsaziana, albeisa etc): **bordolese**

Tappo in (materiale): **tecnico 1+1 (birondellato), sughero qualità A, diam. 24 x l. 45mm**

Destinazione delle vinacce: **distillazione obbligatoria**

Produzione di grappe o distillati (si o no):

Quantità:

Luogo e modalità di distillazione:

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **13.5 %**

Acidità (g/l): **ca 4.90 gr/lit**

Ph: **ca 3.60**

Estratto secco (g/l) :

Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): **attuale ca 10 mg/lit**

Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): **attuale ca 60 mg/lit**

Acidità volatile: **0.60 gr/lit ac. acetico**

Zuccheri residui: **ca 2.0 gr/lit**

Descrizione organolettica e libera

Il mio vino è:

Dominanza fruttata, sia da frutti freschi e a bacca piccola, che da frutta molto matura, confettata e "passole" del Primitivo. Forti le note speziate (sia del Negroamaro che del Primitivo), balsamiche, tostate (tipiche del Negroamaro). Nette le note floreali. Tannico. Buona acidità. Ben strutturato e intenso, ottime prospettive di ulteriore e interessante invecchiamento.

PREZZO SORGENTE

Relativo alla bottiglia, indicare il prezzo sorgente (compreso d'iva):

5,00 € bott. 0,75 lit.

Eventuali altre considerazioni:

IL VINO

Nome del vino (denominazione e cru o nome di fantasia):

Urupia – SOLARE I.G.T. Salento Rosso

Annata: **Vendemmia 2006**

La viticoltura

Nome vigneto/i:

Suolo: **roccioso calcareo, strato terreno medio impasto**

Esposizione dei filari: **ca 2 ha spalliera direz. nord-sud, ca 1 ha spalliera direz. est-ovest; ca 1 ha tendone**

Altitudine: **150 mt. s.l.m.**

Vitigno/i: **70 % Negroamaro, 30 % Malvasia Nera**

Portainnesto/i: **140**

Forma di allevamento: **spalliera doppio capo a frutto e guyot (3 ha), tendone (1 ha)**

Età media delle viti: **innesto spalliere 2005, 2006; tendone 1970**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **su spalliera: ca 4500, su tendone: ca 2500**

Produzione per ceppo (kg/pianta): **su spalliera ca 1.5 - 2 kg, sui tendoni ca 2 Kg**

Produzione per ettaro (q/ha): **spalliere max 80 q.li, tendoni max 50 q.li**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **Zolfo; Rame Idrossido; entro i limiti previsti disciplinari biologico**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **sovescio, stallatico o pollina, alghe brune (fogliare)**

Data inizio vendemmia: **Primitivo inizio settembre, Negroamaro metà-fine settembre**

Modalità di vendemmia (indicare se manuale o meccanica, e se manuale indicare se in cassetta, in cassone, in rimorchio): **manuale in cassetta**

Utilizzo di uve acquistate da terzi (se sì, in che percentuale): **no**

Certificazioni (biologica, biodinamica, altro): **non certificato, biologico**

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura:

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **diraspapigiatrice, albero diraspatura a battenti in gomma, pigiatura regolabile a cilindri sagomati in gomma**

Modalità di pressatura: **torchi a gabbia, manuali, in legno**

Vinificatori in (materiale): **acciaio inox**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **da 10 a 15 gg o poco più tra fermentazione e macerazione post-fermentazione; contenimento della temperatura intorno a 15 - 20°C**

Anidride solforosa: **Metabisolfito di Potassio, ca 8 - 10 gr/q.le sul pigiato; poi a fine FML a raggiungere ca 30 mg/lt solforosa libera; solo se necessario all'imbottigliamento per raggiungere ca 0.3 mg/lt solforosa "molecolare"**

Utilizzo di lieviti selezionati (se sì, tipologia e provenienza; indicare se i lieviti hanno una certificazione No Ogm): **Lallemand D-254**

Metodologia di stabilizzazione:

Filtraggi (se sì, tipologia): **filtri a cartoni, sgrassanti: 10 – 15 micron ad aprile e poi all'imbottigliamento**

Chiarifiche (se sì, tipologia):

Eventuale affinamento in acciaio (durata): **Mantenimento nella massa vinosa delle feccie fini, con rimescolamento quindicinale – mensile (senza aria), dalla FML e successivamente per tutto l'inverno. Il vino permane in acciaio fino all'imbott., ovvero maggio-giugno. Eventuale "apertura" con lievissime ossigenazioni tra gennaio e marzo, solo dove si verifica una certa "chiusura" o "ridotto".**

Eventuale affinamento in botte o barrique (tipologia, capacità e n° passaggi):

Eventuale affinamento in bottiglia (durata): **bottiglie a riposo minimo sei mesi dall'imbottigliamento prima di essere messe in vendita**

Eventuali correzioni: **se necessario acidità totale con acido tartarico dopo la FML**

Uso di mosto concentrato/mosto concentrato rettificato:

Utilizzo di concentratore:

Pratiche di "salasso":

Resa uva/vino (%): **ca 65%**

Numero di bottiglie prodotte: **3300**

Tipologia bottiglia (borgognona, bordolese, alsaziana, albeisa etc): **bordolese**

Tappo in (materiale): **tecnico 1+1 (birondellato), sughero qualità A, diam. 24 x l. 45mm**

Destinazione delle vinacce: **distillazione obbligatoria**

Produzione di grappe o distillati (si o no):

Quantità:

Luogo e modalità di distillazione:

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **13.5 %**

Acidità (g/l): **ca 4.60 gr/lt**

Ph: **ca 3.75**

Estratto secco (g/l) :

Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): **attuale ca 15 mg/lt**

Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): **attuale ca 60 mg/lt**

Acidità volatile: **0.60 gr/lt ac. acetico**

Zuccheri residui: **ca 2.0 gr/lt**

Descrizione organolettica e libera

Il mio vino è:

Fortemente floreale - caratteristica sia del clone di Negroamaro sul ns tendone che del Malvasia Nera. Frutta aromatica – dalla Malvasia Nera, fresca e matura. Note speziate, balsamiche e di tostato, tipiche del Negroamaro ed esaltate dall'invecchiamento. Complessivamente aromatico. Attualmente presenta un forte equilibrio, basato più sulla varietà dei sentori che sulla loro intensità, pur essendo un prodotto "pieno".

PREZZO SORGENTE

Relativo alla bottiglia, indicare il prezzo sorgente (compreso d'iva):

5,00 € bott. 0,75 lt.

Eventuali altre considerazioni:



autocertificazione e prezzo sorgente
l'olio

INFORMAZIONI GENERALI

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

comune Urupia (attraverso la cooperativa La Petrosa)

Indirizzo: **Contrada Cistonaro, Francavilla Fontana (BR)**

Telefono: **0831890855**

Fax:

E-mail: **comune.urupia@gmail.com**

Sito internet:

Cenni storici e geografici sul territorio (informazioni sintetiche) : **vedi scheda vino**

Descrizione del nucleo familiare e loro coinvolgimento nelle attività agricole (descrizione sintetica) : **vedi scheda vino**

Possibilità di visitare l'azienda (sì o no; se sì indicare in quali giorni) : **sì, sempre (vedi scheda vino)**

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti) : **telefonare per organizzarsi**

Comune/i di produzione: **Francavilla Fontana (BR)**

Superficie uliveto: **12 ettari**

N° piante di olivo: **1000 secolari, 1200 piante giovani (5-15 anni)**

Età degli olivi: **da 150-200 anni a quasi 500 (per alcune piante)**

Sesto di impianto e cultivar: **da 6x6 mt (le piante giovani) a 15x15 mt (i secolari)**

Esposizione – altitudine: **150 mt sul livello del mare**

Quantità olive prodotte nell'ultima campagna olivicola: **circa 500 quintali**

Tipo di conduzione (proprietà/affitto/altro) : **proprietà, affitto, in alcuni casi acquisto sulla pianta da altri proprietari di terreni a conduzione biologica**

Tipo di coltivazione (convenzionale, integrato, biologico, biodinamico, altro) : **biologico non certificato**

Eventuali società di certificazione:

Trattamenti eseguiti nell'ultima campagna olivicola (principio attivo e n° trattamenti): **idrossido di rame dopo le potature (un unico trattamento) e solo sulle piante giovani bacillus thuringiensis (var. kurstaki) contro la margaronia (due trattamenti estivi)**

Concimazioni eseguite nell'ultima campagna olivicola (principio attivo e n° concimazioni): **sovescio di leguminose ad anni alterni**

Lavorazioni eseguite nell'ultima campagna olivicola (decespugliatura, taglio dei polloni etc): **aratura del sovescio e due erpicature estive, spollonatura e scavallatura**

Mesi della raccolta delle olive da/a dell'ultima campagna olivicola: **novembre e dicembre 2007**

Metodo di raccolta: **dall'albero, a mano e con l'ausilio di agevolatori pneumatici (abbacchiatori)**

Numero lavoratori fissi (escluso il proprietario) : **due comunarde per la conduzione degli uliveti, una squadra di 7/8 persone, tra comunarde e ospiti, per la raccolta**

Numero lavoratori stagionali o manodopera giornaliera utilizzata (indicare quante persone, la paga oraria) : **non utilizziamo per l'uliveto manodopera salariata: gli ospiti partecipano col loro lavoro all'economia collettiva della comune.**

Nome e sede del frantoio utilizzato nell'ultima campagna olivicola: **Frantoio Sportelli a Carosino (TA)**

Distanza tra luogo di raccolta e il frantoio (distanza media) : **10 chilometri**

Tempi di consegna delle olive raccolte (giornaliero, altro) : **giornaliera**

Modalità di stoccaggio delle olive (cassoni, piazzale coperto, area manovra dei mezzi):

cassette in materiale plastico bucate anche sul fondo, poi cassoni simili su piazzale coperto

Modalità di estrazione/frangitura: **per centrifugazione, a freddo (temperatura di gramola max 28° centigradi)**

Tempi medi di trasformazione (da consegna olive a frangitura) : **massimo entro le 48 ore dalla raccolta**

Modalità di stoccaggio dell'olio extravergine molito: **trasporto in contenitori di acciaio da 50 chilogrammi l'uno, poi a casa, in apposito locale coibentato, in contenitori di acciaio da 7/10 quintali**

Quantità di olio extravergine di oliva prodotto nell' ultima campagna olivicola: **circa 60 quintali**

Luogo, modalità di stoccaggio dell'olio extravergine (silos, cisterne, interni, esterni, altro): **contenitori in acciaio da 7/10 ettolitri**

Caratteristiche organolettiche (dolce, piccante, ecc.): **monovarietali e miscele con diverse caratteristiche, dal fruttato leggero all'intensamente amaro, diversi annata per annata**

Caratteristiche chimiche (acidità, perossidi,): **acidità libera massimo di 0,5 g, perossidi < 20**

Eventuale laboratorio di analisi utilizzato:

Luogo e modalità di confezionamento: **a casa, in apposito locale, con imbottigliatrice e dosatrice volumetrica per le lattine da 5 litri**

Tipo di confezione utilizzate (da 5, 3, 1 litro, lattine, vetro, altro): **lattine da 5 lt e bottiglie da 0,75 lt**

Luogo e modalità di vendita dell'olio extravergine di oliva (azienda, negozi, supermercati, per corrispondenza, altro): **vendita diretta o spedizione a privati e gruppi d'acquisto, qualche vendita in botteghe del commercio equo e solidale**

Prezzo sorgente al litro: **7,5 euro; 6,5 euro la bottiglia da 0,75 lt**

Prezzo medio confezione (imballo+etichetta): **1 euro circa**

Prezzo totale (riferito alla confezione): **7,5 euro la bottiglia da 0,75 lt, 8,5 euro il litro in lattina**

Costi di spedizione (da aggiungere al prezzo totale): **1 euro al litro o a bottiglia**

Condizioni ambientali del posto di produzione (eventuali rischi ambientali): **no**

Condizioni ambientali dell'area (eventuali rischi ambientali, altro): **no**

Cosa penso degli ogm in agricoltura: **vedi scheda vino**

Principi e idealità cui si è ispirato: **vedi scheda vino**

Altro:



autocertificazione e prezzo sorgente

le farine e i prodotti secchi all'olio d'oliva da forno

INFORMAZIONI GENERALI

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

Comune Urupia (attraverso la coop. La Petrosa)

Indirizzo: **contrada Cistonaro, Francavilla Fontana (BR)**

Telefono: **0832 890855**

Fax:

E-mail: **comuna.urupia@gmail.com**

Sito internet:

Cenni storici e geografici sul territorio: **vedi scheda vino**

Descrizione del nucleo familiare e loro coinvolgimento nelle attività agricole: **vedi scheda vino**

Possibilità di visitare l'azienda (sì o no; se sì indicare in quali giorni) : **vedi scheda vino**

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti) : **vedi scheda vino**

Superficie cerealicola : **4 ettari circa**

Esposizione ed altitudine : **150 mt sul livello del mare**

Quantità di grano prodotto : **25 quintali**

Sesto di impianto e cultivar :

tipo di conduzione (proprietà/affitto/altro) : **proprietà**

Tipo di coltivazione (convenzionale, integrato, biologico, biodinamico, altro) : **biologico**

Concimazioni eseguite nell'ultima campagna (principio attivo e n° concimazioni) : **nessuna, terreni a riposo per un anno**

Lavorazioni eseguite nell'ultima campagna : **normale preparazione del letto di semina**

Mesi di raccolta dell'ultima campagna : **giugno/luglio**

Numero lavoratori fissi (escluso il proprietario) : **2 persone ai seminativi e altre 2 al forno**

Numero lavoratori stagionali o manodopera giornaliera (quante persone, paga oraria) : **no**

N.B. Talvolta il grano prodotto dalla comune non è sufficiente, oppure i seminativi vengono lasciati a riposo per un anno o anche più. In questo caso si acquista grano in campo presso aziende esterne a conduzione biologica, i cui titolari sono persone conosciute da tempo dalla Comune.

Nome e sede del molino utilizzato nell'ultima campagna : **Bianchini (San Marzano -TA), Pannofino (Cisternino - BR)**

Distanza tra luogo di raccolta e il molino (distanza media) : **nel primo caso 2 chilometri, nel secondo 35**

Modalità di molitura : **a rulli in acciaio per il grano duro, a pietra per il grano tenero**

Modalità di conservazione del grano : **silos in vetroresina e sacchi**

Quantità di farina utilizzata nell' ultima campagna : **circa 30 quintali di grano tenero; circa 15 quintali di grano duro**

Luogo, modalità di stoccaggio della farina : **in loco, in sacchi**

Eventuale laboratorio di analisi utilizzato:

Le informazioni seguenti si riferiscono ai prodotti all'olio e non solo al grano o alle farine

Altri ingredienti : **olio extravergine di oliva di produzione della Comune, vino bianco di prod. della Comune, spezie varie di prod. della Comune o acquistate dal CTM**

Tipo di cottura : **in forno di pietra, a legna (vengono bruciate le potature degli alberi di olivo della Comune stessa)**

Luogo e modalità di confezionamento : **il laboratorio del forno di Urupia**

Tipo di confezione utilizzate : **PPL alimentare**

Luogo e modalità di vendita (azienda, negozi, supermercati, etc.) : **in azienda, fiere, g.a.s., mercati contadini...**

Prezzo sorgente della farina di grano tenero e di grano duro: **0,60 € al chilo**

Prezzo medio confezione (imballo+etichetta) : **0,080 €**

prezzo totale del prodotto finito (riferito alla confezione) : **4,00 - 4,50 € al pacco**

Condizioni ambientali del posto di produzione (eventuali rischi ambientali) : **no**

Condizioni ambientali dell'area (eventuali rischi ambientali, altro): **no, la Comune è collocata a distanze ritenute di sicurezza da siti pericolosi accertati. Tuttavia è da ricordare la grave compromissione ambientale dei territori della provincia di Taranto (Ilva, Agip Petroli, 72 discariche in provincia – quelle "legali" -, due inceneritori,...) e limitrofi a Brindisi (Centrale a carbone di Cerano, progetto di rigassificatore off-shore, ...).**

Urupia è presente nelle lotte in difesa del territorio assieme ai Comitati e Presidi di cittadini, soprattutto per le discariche per rifiuti speciali che insistono vicino e S. Marzano e altri comuni prossimi.

Cosa penso degli Ogm in agricoltura: **vedi scheda vino**

Altre considerazioni: **vedi scheda vino**