



Valdibella cooperativa agricola

Valdibella è una cooperativa di agricoltori che operano secondo il metodo biologico, all'interno di un progetto sostenibile: coltivare la terra e le relazioni umane nel rispetto degli equilibri naturali e sociali.

Valdibella nasce 22 anni fa nel territorio di Camporeale, area a forte vocazione agricola e rurale, affiancandosi alla comunità salesiana Itaca per inserire nel mondo lavorativo giovani con difficoltà.

I nostri soci hanno scelto un percorso produttivo basato sulla valorizzazione di vitigni autoctoni come il Nero d'Avola, il Catarratto, il Perricone, il Grillo con i quali produciamo vini naturali.

Coltiviamo anche altre colture tipiche del territorio siciliano: mandorle, che vengono trasformate in latte e crema; il grano antico Timilia che diventa pasta e prodotti da forno; gli uliveti che restituiscono l'olio extravergine d'oliva. Ma ancora miele, legumi, conserve come sughi, pesti e succhi e prodotti ortofrutticoli freschi.

Per la produzione dei nostri vini adottiamo un disciplinare che ha come obiettivo primario il raggiungimento del massimo della qualità possibile con il minimo impatto ambientale: minime lavorazioni, inerbimento e sovescio sono tecniche che ci permettono di aumentare la naturale fertilità del suolo senza intervenire con input esterni.

In cantina, produciamo vini naturali a fermentazione spontanea, in questo modo il vino può davvero esprimere il territorio da cui proviene!

Per la varietà di prodotti da agricoltura biologica e per l'impegno della produzione di un cibo "buono, pulito e giusto", Valdibella rientra tra le comunità del cibo di Slow Food.

Crediamo in un'etica della produzione, infatti operiamo a fianco dell'associazione "Addiopizzo", a favore di un'economia libera dalla mafia, promuovendo lo strumento del consumo critico.

Per tale ragione, il logo " Certificato Addiopizzo" si trova su tutti i prodotti a marchio Valdibella.