



AGRIMAGGIORE  
AZIENDA AGRICOLA  
*Biologica*

C O M P A N Y P R O F I L E



Agrimaggiore è un'azienda agricola biologica nata a Barletta, una cittadina in provincia di BT in Puglia, particolarmente nota per la sua produttività. In questi luoghi lavorare ed essere produttivi va oltre l'aspetto economico, è il modo per sentirsi parte del territorio e dargli sempre più valore. Ne è un esempio la famiglia Dibenedetto, che da oltre 40 anni si afferma per la produzione di prodotti agricoli e ad oggi continua a far crescere l'azienda, con la passione e la tradizione dei più grandi e gli occhi ricchi di sogni della nuova generazione. Giovani coraggiosi che rappresentano l'estro, la progettualità e la passione italiana, fanno scorrere nuova linfa in un mestiere antico, portando l'azienda alla conquista di nuovi mercati.





STORIA  
INNOVAZIONE  
CORAGGIO  
E TECNICA



Emanuele e Michele, hanno preso le redini dell'impresa di famiglia nel 1989, da piccoli commercianti hanno coltivato la conoscenza del terreno tramandatagli dal padre Francesco, utilizzando al massimo i benefici della filiera corta. Producevano la materia prima e la proponevano direttamente al venditore finale, eludendo i numerosi intermediari.

L'azienda familiare si contraddistingue per la costante innovazione generazionale, dal nonno coltivatore, ai figli e nipoti già "luminari" su temi sensibili del presente, come biologico e la sostenibilità. La nuova generazione, che muoveva i primi passi tra terriccio e ulivi, oggi ha preso le redini dell'impresa di famiglia, rivoluzionandola con uno spirito creativamente innovativo.

Agrimaggiore è il frutto della passione, dell'esperienza e della cultura contadina tramandata dal padre Francesco. L'amore per la natura e il voler offrire sempre prodotti migliori e di alta qualità, ha fatto sì che per ben tre generazioni, di padre in figlio, fosse tramandata la più nobile delle arti: quella di coltivare la terra.

Esperienza, curiosità e natura si fondono per produrre prodotti di altissima qualità, sani e genuini.





# LA TERRA, IL PRIMO AMORE

“ Cinquanta ettari di terreno ubicati nell’agro di Barletta, in un ambiente collinare ai piedi della Murgia orientale, tra la Piana Olivicola del Nord Barese e la Bassa Valle dell’Ofanto, a 120 metri sul livello del mare, offrono una visuale sulla città di Barletta e del promontorio del Gargano. I nostri terreni producono prodotti di assoluta qualità che ci fanno innamorare ogni giorno del nostro terreno. La Puglia, la nostra Terra, è da qui che inizia la storia di Agrimaggiore.

F.lli Dibenedetto





L'azienda verte la propria produzione su varie filiere agroalimentari: frutticola (albicocche, pesche, uva da mensa) vitivinicola (uva da vino), olivicola (olive da olio e olive da mensa), ogni ettaro di terreno è totalmente BIO, garantendo la sostenibilità anche nell'utilizzo del packaging con materiali riciclabili. Il suolo è uno dei fattori trainanti dell'azienda per questo le sue particolarità naturali sono al centro di ogni attenzione.

I terreni aziendali si estendono lungo una lama, anticamente alveo di un corso d'acqua, oggi solo episodico, originatosi dalla Murgia e che decorre verso la costa adriatica. Terreni, quindi, di origine alluvionale, di medio impasto, tendenzialmente sabbiosi-argillosi, ricchi di calcarenite (o più nota come pietra tufacea). Lo sgretolamento di questa roccia ha conferito al terreno la natura tendenzialmente sabbiosa-argillosa, generando altresì una particolare ricchezza in microelementi utili al metabolismo delle piante. E' questo processo naturale a rendere i frutti brillanti dai colori intensi alla vista e croccanti per il palato, con sapori aromatici unici.

Lo sguardo rivolto al futuro non distoglie l'attenzione dal passato, perché preservare le tradizioni e custodire la storia del proprio territorio sono il riflesso illuminante per migliorare e far crescere la realtà Agrimaggiore.

Per questo la nuova generazione custodisce gelosamente il proprio passato, mantenendo viva la storia con dei ruderi presenti nell'azienda, e sono pronti a condividere questo patrimonio: “i nostri prodotti sono di qualità e hanno una storia da raccontare”, dice Michele, “e riuscire a far vedere queste bellezze a tutto il mondo per noi sarà motivo di orgoglio e arricchimento, perché succede solo in Puglia di trovare in un'azienda agricola la presenza di resti di fenomeni carsici e di ruderi scavati nella roccia, che in passato hanno ospitato le famiglie degli agricoltori, con annessi pozzi e stalle per il bestiame con la presenza di un vecchio corso d'acqua ormai a secco”.

Agrimaggiore preserva la storia della sua terra che è la sua Casa.



A photograph of two men in a field of olive trees. The man on the right is wearing a dark jacket and sunglasses, holding a camera up to his eye as if taking a picture. The man on the left is wearing a blue shirt and jeans, also holding a camera. They are standing on a dark, textured surface, possibly a tarp or ground cover. The background shows olive trees and a stone wall under a warm, orange-toned sky. The text "MISSION & VISION" is overlaid in white, serif font on the right side of the image.

MISSION  
& VISION



La mission di Agrimaggiore è semplice e ambiziosa: arrivare sulla tavola dei propri clienti con tutti i prodotti a disposizione, partendo dalla frutta per arrivare a prodotti finiti come olio e vino.

Allo stesso tempo: nutrire in modo responsabile, proteggendo il pianeta perché aria, acqua e suolo sono risorse naturali da rispettare e preservare per le generazioni future.

In una parola:

# SOSTENIBILITA'

Come?

Proiettando e tramandando il know-how aziendale e cercando di migliorare quotidianamente i processi e le tecnologie.

“ Vogliamo continuare a creare prodotti di eccellenza nel rispetto di una tradizione che rimane ancora viva nell'azienda. Siamo certi che l'amore per la natura e per un prodotto dalle proprietà intrinseche esprima autenticamente la nostra terra e i nostri ricordi, questo per noi è il giusto collegamento tra tradizione e innovazione verso la Transizione 4.0. ”

Francesco Dibenedetto.





VALORI:  
I NOSTRI LEGAMI  
ALLA TRADIZIONE  
CRESCIUTA IN  
EPOCA MODERNA



**Esperienza:** solo chi conosce approfonditamente la storia della propria terra, può portare innovazione, poiché alla base del miglioramento ci sarà sempre l'esperienza. La nostra conoscenza ed esperienza consentono di assaporare la tradizione a chi ci sceglie e ripone in noi la massima fiducia e affidabilità.

**Innovazione:** è uno dei valori sul quale crediamo ed investiamo tanto nella nostra azienda. Cerchiamo il giusto compromesso tra esperienza ed innovazione, applicando il nostro know-how a tecnologie che ci aiutano a mantenere inalterata la qualità dei nostri prodotti e che allo stesso tempo ci consentono di migliorare il processo produttivo e il rispetto dell'ambiente. Un esempio è l'utilizzo di stazioni meteorologiche, capaci di indicare la presenza di condizioni meteo favorevoli allo sviluppo di patogeni per le nostre piante, che ci permettono di intervenire nei momenti ideali, evidenziando una netta diminuzione nel numero di trattamenti effettuati.

**Sostenibilità:** essere sostenibili al mondo d'oggi vuol dire trovare il giusto equilibrio tra aspetto economico, sociale e ambientale.

Abbiamo iniziato il nostro cambiamento ormai 10 anni fa partendo da un unico principio: la Terra ha bisogno di noi. Ci siamo adoperati nella ricerca di nuove tecniche per sostenere la nostra produzione e avere come principale obiettivo non solo l'efficacia ma soprattutto il rispetto ambientale.

Avviene così la conversione in Biologico dell'intera azienda, utilizzando prodotti prevalentemente di origine naturale, con piena assenza di pesticidi.

Lavoriamo per avviare collaborazioni con alcune organizzazioni locali, quali scuole di yoga e centri di riabilitazione psichiatrica, per la creazione di eventi per ripristinare il rapporto diretto tra uomo e natura.





TEAM:  
SANE RADICI  
PERMETTONO  
LA GIUSTA  
CRESCITA



La nostra è una famiglia prima di essere un'azienda, per questo rispetto e collaborazione sono le basi sulle quali abbiamo creato il nostro team.

Il legame tra ognuno di noi va ben oltre il rapporto lavorativo e ne consegue il benessere dell'intero team, il quale sinergicamente cerca e trova le migliori soluzioni nello sviluppo delle pratiche agricole, producendo ottimi risultati.

L'esperienza arrivata negli anni grazie ai più anziani, viene coadiuvata dalle idee e dalla voglia di emergere dei più giovani, i quali arricchiscono il team con il loro bagaglio formativo e completano il quadro di figure professionali che intervengono nel processo produttivo e commerciale aziendale (tecnico per la vendita di prodotti enogastronomici, sommelier vino, degustatore olio evo, tecnologo alimentare e agronomo).





# IL MERCATO: FILIERA CORTA



La nuova generazione, seguendo le orme del passato, è desiderosa di siglare nuove alleanze, poiché convinti che l'unione non solo fa la forza, ma è in grado di migliorare e cambiare l'agricoltura.

La partecipazione alle cooperative produttori confermano questa loro lungimiranza: “**si può essere grandi stando insieme**” così da avere sempre più clienti fidelizzati e nuovi consumatori pronti a condividere le medesime passioni.

I clienti si distinguono tra consumatori finali, GDO sia nazionali che europei (come la Germania e Austria), che scelgono il brand Agrimaggiore per le garanzie fornite nel rispetto di tutte le regole previste nel campo agroalimentare mostrando la tracciabilità e rintracciabilità del prodotto finito.





# LE CERTIFICAZIONI

Fare agricoltura per noi non è solo produrre frutta!  
È responsabilità, educazione e rispetto per la natura  
e di tutto ciò che ci circonda!



## CERTIFICAZIONE BIOLOGICA

Agrimaggiore garantisce al proprio cliente l'utilizzo di un metodo di produzione volto alla sostenibilità e alla tutela del territorio, creando prodotti idonei e confacenti ai requisiti di sicurezza normativi e qualitativi. Tutta la nostra produzione è BIO documentata e certificata dall'ente di controllo SIDEL. L'agricoltura biologica presenta numerosi vantaggi come l'aumento della biodiversità e della sostanza organica.



## GLOBALG.A.P.

Il protocollo GLOBALG.A.P. definisce le “buone pratiche agricole” (Good Agricultural Practice – Gap), relative agli elementi essenziali per lo sviluppo delle migliori tecniche per la produzione di prodotti ortofruticoli e derivati, offrendo una sorta di passaporto per il mercato globale.



## GRASP

GRASP (Risk Assessment on Social Practice) è un modulo che definisce i criteri minimi per l'applicazione delle buone pratiche in ambito sociale, specificamente per le aziende agricole, e consente agli agricoltori di affrontare importanti tematiche sociali creando consapevolezza all'interno dell'organizzazione.





OLIO  
EXTRAVERGINE  
D'OLIVA:  
UN'ICONA DEL  
MADE IN PUGLIA  
NEL MONDO.







Nell' Azienda siamo adulatori di questo prodotto in tutta la sua essenza, perché quando si nasce in Puglia, in particolare a Barletta e si cresce tra gli alberi millenari si ha la convinzione che siano loro i veri simboli divini, poiché mostrano la strada del futuro.

Non c'è giorno in cui non abbiamo cura di questa magnifica coltura in tutta la sua bellezza, abbiamo imparato a rispettarlo e curarlo e solo così l'ulivo ci ripaga con i suoi frutti, perché l'amore passa attraverso la terra e amando questo frutto otteniamo un olio extravergine biologico d'eccellenza.

L'olio extravergine d'oliva è il principe della tavola, genuino e naturale, protagonista indiscusso della dieta mediterranea patrimonio Unesco e gli effetti benefici di questo alimento sono riconosciuti in tutto il mondo. Verdi, dorati, fruttati, intensi, monocultivar, sono solo alcune delle varianti di questo nettare prezioso ed antichissimo: l'olio extravergine d'oliva è l'unico olio naturale prodotto spremendo le sole olive.







MONOCULTIVAR CORATINA  
Olio Extra Vergine Di Oliva  
100% ITALIANO  
BIOLOGICO

AGRIMAGGIORE  
AZIENDA AGRICOLA

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA: UN'ICONA DEL MADE IN PUGLIA NEL MONDO





**“La Coratina” ha in sé tutto il carattere unico della terra pugliese autoctona del nostro territorio.**

L'olio extravergine di oliva di Coratina, si presenta di colore giallo-verde alla vista, all'olfatto risulta fruttato intenso con sentori di carciofo, mela, mandorla, erbe di campo e al palato esplose potente nell'amaro e piccante, caratteristiche dovute alla presenza di elevate concentrazioni di sostanze polifenoliche.

Al crescere della cultura sui benefici dell'olio extravergine di oliva è cresciuto di pari passo l'apprezzamento per l'olio EVO di Coratina. Nel 2016 il professore Antonio Moschetta e la sua équipe, dell'Università degli Studi di Bari, hanno dimostrato l'incredibile effetto che tale olio ha sulla salute. La scoperta del gruppo di ricercatori consiste nel fatto che la singola assunzione da parte di soggetti sani, al mattino e a digiuno, di 44 grammi di olio extravergine di oliva Coratina promuovono l'espressione di microRNA, ovvero filamenti più piccoli di RNA che in natura bloccano l'espressione di specifici geni, ad azione anti-infiammatoria e anti-tumorale. Nel 2018, come conseguenza a tale ricerca, l'olio di pugliese di Coratina viene riconosciuto non più solo come alimento, ma anche come farmaco dall'ente governativo statunitense Food and Drug Administration, organizzazione preposta alla regolamentazione degli alimenti e dei farmaci nel mondo.







MONOCULTIVAR PERANZANA  
Olio Extra Vergine Di Oliva  
100% ITALIANO  
BIOLOGICO

  
AGRIMAGGIORE  
SCIENZA AGRICOLA

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA: UN'ICONA DEL MADE IN PUGLIA NEL MONDO





“La Peranzana” è un prodotto di altissima qualità particolarmente apprezzato dal panorama nazionale ed internazionale per il suo sapore delicato e ricco di caratteristiche sensoriali.

Si presenta con sfumature che posso variare dal verde al giallo, ha un fruttato medio e colpisce per la presenza di sentori erbacei, di mandorla, carciofo e pomodoro.

Dà grosse soddisfazioni sia per la produzione di olio extra-vergine, ma anche per la produzione di olive da mensa. Dopotutto che aperitivo pugliese sarebbe senza “le olive”?

“La Puglia è un territorio ricco di materie prime, a volte poco valorizzate. E noi di Agrimaggiore, in qualità di innovatori, abbiamo un desiderio che guida le nostre scelte, dare il giusto valore a ciò che ci rende migliori, sfruttando tutte le proprietà e potenzialità del terreno”.







BLEND  
Extra Vergine Di Oliva  
100% ITALIANO  
BIOLOGICO

ACRIMAGGIORE  
FARMACIA AGRICOLA

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA: UN'ICONA DEL MADE IN PUGLIA NEL MONDO





L'Olio Extravergine di Oliva "BLEND" è il risultato di una attenta valutazione, prima nell'oliveto e nelle diverse fasi della molitura, poi organolettica delle varietà Coratina e Peranzana.

Abbiamo ricercato il più armonico equilibrio tra le sensazioni di amaro e piccante, ottenendo nel contempo un risultato di complessità e ampiezza aromatica di rilievo, raggiunto grazie anche alla lavorazione a poche ore della raccolta, le tecnologie all'avanguardia, il controllo i tempi e le temperature del processo. Alla vista si presenta di un colore giallo-verde chiaro, all'olfatto risulta un fruttato con buona intensità con sentori che ricordano vegetale fresco, carciofo, mandorla verde e ricordi agrumati.







PROGETTI FUTURI:  
LE PASSIONI  
VANNO COLTIVATE  
E NOI CE NE  
PRENDEREMO  
CURA



Un progetto futuro è sicuramente rivolto alla sostenibilità e all'economia circolare.

Vorremmo poter realizzare energia rinnovabile, che ci consentirebbe di utilizzare le risorse idriche naturali e le biomasse, che non sono altro che i residui dei prodotti vegetali e residui organici, in energia elettrica.

Ciò avrebbe un minore impatto ambientale e meno spreco e garantirebbe sempre i giusti fabbisogni per la produzione.

Work in progress, noi ragazzi non stiamo mai fermi.

Da anni produciamo vino a livello amatoriale, oggi con la nuova generazione vogliamo trasferire in bottiglia la qualità del nostro prodotto, i colori e i sapori dati dai nostri spettacolari vitigni. Il nostro principale obiettivo è e sarà quello di valorizzare i vitigni autoctoni della nostra terra, come ad esempio il Nero di Troia.

Con i prodotti dell'azienda agricola biologica Agri-maggiore, vogliamo ogni giorno portare sulle tavole dei nostri clienti alta qualità, dalla semplicità della frutta alla complessità del mondo dell'olio e del vino, il tutto con gli occhi sempre attenti al sostenibile e al biologico.

“L'impresa è ardua ma con costanza e coraggio siamo sicuri di raggiungere il traguardo!”





S.S. AGRIMAGGIORE  
di Dibenedetto Emanuele & Co.

Via Pietro Mascagni, 2  
76121 - Barletta (BT)

+39 388 98 12 891

[info@agrimggiore.it](mailto:info@agrimggiore.it)  
[www.agrimggiore.it](http://www.agrimggiore.it)

