



Vari tipi di indivia, cicorie, radicchi e verdure (sia a cespo che confezionate fresche), poi cavolfiori, finocchi, verze e broccoletti, e ancora mele, ciliegie, nettarine, kiwi, albicocche e pesche. Dietro alla frutta e alla verdura che ci troviamo nel piatto, in tavola, ci sono produttori, territori, emozioni e saperi. E così, dietro a queste eccellenze della terra prodotte da Agromarche c'è tutta la serietà e la qualità di una Organizzazione di Produttori che riunisce un piccolo gruppo di aziende altamente specializzate nella coltivazione e commercializzazione di ortofrutta.

Con la qualità dei suoi prodotti, nutriti dal sole del Sud delle Marche, Agromarche è un ottimo testimonial di una regione che è ai vertici di tutte le classifiche per qualità della vita, oltre che per le eccellenze ambientali e culturali e che per questo sta diventando sempre più meta privilegiata del turismo internazionale, raffinato, esigente e amante della buona cucina.

L'OP articola la sua produzione in quattro opifici, che hanno tutti sede nella parte sud-orientale della regione, uno ad Ortezzano nella valle dell'Aso e gli altri tre a Sant'Elpidio a Mare, nella valle del Chienti e si ergono quasi a custodi delle ricche vestigia storiche che questi territori racchiudono.

Rappresentante di un'agricoltura rispettosa dell'ambiente e capace di valorizzare le tipicità locali, Agromarche incrementa ulteriormente il percorso di qualificazione dell'agroalimentare marchigiano, già giunto a un eccellente riconoscimento internazionale e a performance di crescita dell'export a due cifre – è infatti proprio il settore agroalimentare, unico con il segno più, a dare una spinta decisiva alle esportazioni.

Tutti i soci dell'OP Agromarche prestano particolare attenzione all'utilizzo di prodotti fitosanitari e di fertilizzanti, si servono nelle proprie aziende di sistemi di produzione attenti all'ecologia e al rispetto delle normative vigenti e investono in certificazioni di qualità (GLOBAL-GAP, IFS, Produzione Integrata). Tutta la produzione e la commercializzazione è rigorosamente a norma UE.