



L'obiettivo fondamentale di Sa Marigosa è produrre qualità. Per farlo, garantendo l'eccellenza dei propri prodotti ortofrutticoli, l'azienda si è impegnata nello sviluppo di quello che chiama il "filo verde della qualità", ovvero la creazione di un sistema di rintracciabilità che va dalla produzione e trasformazione dei prodotti, sino alla loro commercializzazione.

Core business dell'azienda, nata nel 1986 come società giovanile agricola, è unire la migliore qualità dei prodotti ortofrutticoli all'amore per i prodotti della Sardegna: ingrediente fondamentale che ha permesso all'azienda Sa Marigosa di diventare oggi la più importante Organizzazione di Produttori in Sardegna, con altissime produzioni di meloni e angurie oltre che di carciofo nelle diverse cultivar, tra cui spicca il Carciofo spinoso, leader del Consorzio di Tutela del Carciofo Spinoso di Sardegna Dop.

Per il consolidamento della filiera controllata sono determinanti le persone che, da oltre 20 anni, lavorano e collaborano in sinergia tra loro e i produttori. La ricerca, congiuntamente alla competenza, alla professionalità e all'esperienza degli operatori, costituisce il vero valore aggiunto della OP Sa Marigosa.

Il sistema agricolo adottato è quello della Produzione Integrata, che consente di ridurre al minimo l'impiego di agrofarmaci con tecniche di coltivazione che rispettano l'ambiente e la salute dell'uomo. I rigidi disciplinari di produzione, congiuntamente all'applicazione del sistema di tracciabilità e rintracciabilità, assicurano una gamma di prodotti con elevate caratteristiche di genuinità e salubrità.

Il forte legame con il territorio è l'elemento che da sempre caratterizza la produzione agricola dell'OP Sa Marigosa: la Penisola del Sinis, con le sue specifiche caratteristiche pedoclimatiche, ha un ruolo fondamentale nella filiera produttiva che

l'Organizzazione di Produttori utilizza per l'ottenimento degli obiettivi di qualità e di bontà dei propri prodotti. La particolare conformazione del terreno di coltivazione che si estende tra Riola Sardo e Cabras e tra lo Stagno di Cabras e il Golfo di Oristano ha origini calcaree e arricchisce pertanto i prodotti di una particolare salinità, conferendo loro un sapore e un aroma unici.

L'OP Sa Marigosa coltiva i suoi prodotti con l'amore di sempre, dove la terra è fertile e la passione per l'agricoltura unisce tradizione e innovazione, per produrre qualità e valorizzare le produzioni autoctone originali, non riproducibili altrove.