

Sinis Agricola

*dove coltiviamo la terra
tra cielo e mare*



Sinis Agricola – Sinis Terra dei Giganti: l'eccellenza agroalimentare che nasce dal cuore della Sardegna

Nel cuore della Penisola del Sinis, un angolo di Sardegna dove la natura incontra la storia, 11 aziende agricole hanno unito le proprie forze per dare vita al Consorzio Sinis Agricola – Sinis Terra dei Giganti.

Questa cooperativa rappresenta l'essenza di una tradizione contadina radicata, che guarda al futuro con passione e innovazione, preservando al contempo i saperi antichi tramandati di generazione in generazione.



La forza di un territorio unico

Il Sinis è una terra straordinaria, caratterizzata da un microclima mite, terreni ricchi di nutrienti e una biodiversità unica. Qui, tra campi dorati e paesaggi rurali, l'agricoltura prospera in equilibrio con un ambiente incontaminato. Questo territorio ospita anche un patrimonio storico e culturale di inestimabile valore: dalle rovine della città fenicio-punica di Tharros ai celebri Giganti di Mont'e Prama, millenarie statue nuragiche che raccontano una civiltà antica e misteriosa.

Coltivare in questo angolo di Sardegna significa non solo produrre cibo, ma mantenere vivo un legame profondo con la terra, rispettando i ritmi naturali e le tradizioni che hanno plasmato la storia di questa "Terra dei Giganti".

Rispetto ed etica
per una terra antica

Sostenibilità
e benessere

Qualità non è solo una parola. Per noi è il risultato del lavoro quotidiano, sulla terra che coltiviamo, convinti che ci darà buoni frutti dedicandole attenzione con saggezza e passione.

Per i soci del Consorzio Sinis Agricola questa è una missione che fa parte del DNA professionale, fatto di tradizioni radicate nelle nostre famiglie da generazioni e dalla continua ricerca e innovazione per ottenere il massimo della qualità.

Il Consorzio Sinis Agricola è una cooperativa specializzata nella produzione, raccolta e distribuzione di prodotti ortofrutticoli freschi. Ognuno di noi è protagonista assoluto del proprio raccolto.

La Qualità che realizziamo è figlia di un lavoro costante che, giorno dopo giorno vuole offrire al consumatore finale prodotti buoni, sani e genuini e che intende tutelare e preservare il territorio e il patrimonio di esperienze per lo sviluppo della nostra economia.



FILIERA DEL
GRANO DURO
COLTIVATO E TRASFORMATO
IN SARDEGNA

Abbiamo a cuore il consumatore e la sostenibilità.

Nel 2012, abbiamo creato la prima rete d'impresa cerealicola sarda denominata **Filiera del Grano Duro coltivato e trasformato in Sardegna**, che offre prodotti per un'alimentazione equilibrata, attraverso un'attenta scelta delle materie prime.

Questo progetto, oggi evoluto in una realtà consolidata, celebra l'identità locale attraverso una produzione sostenibile e di altissima qualità.

Abbiamo infatti scelto di utilizzare per i nostri prodotti solo grano 100% coltivato e trasformato in Sardegna.



Le zone di coltivazione

Le aree produttive di Cabras e del Sinis sono ideali per la coltivazione. Qui selezioniamo le varietà migliori per la produzione dei cereali antichi e autoctoni.

Seguiamo ogni giorno la Filiera del nostro grano, misurandone ogni processo che porta alla produzione di tipicità che diventeranno, nella fase finale, i prodotti a marchio "Sardo Sole".



Prodotti e benessere

I prodotti a marchio Sardo Sole, pasta, pane, farine e semole, rappresentano il cuore della Filiera, combinando un elevato valore proteico con un gusto che esalta tanto le ricette della tradizione quanto quelle innovative degli chef contemporanei.

Questi alimenti sono sempre più apprezzati per la loro leggerezza e digeribilità, qualità che li rendono ideali anche in regimi alimentari controllati, spesso consigliati da personal trainer e nutrizionisti.





Lo spinoso sardo, Re tra i carciofi

Gusto deciso e saporito con molte fibre e grandi quantità di calcio, magnesio, fosforo e potassio. Il carciofo spinoso sardo è la principale varietà di prodotto coltivato dal Consorzio Sinis Agricola.

Questa coltivazione si estende per circa 170 ettari, destinando una minima parte (circa un 20%) alle varietà Terom e Thema2000, (un incrocio tra la mamola e lo spinoso).

Da diversi anni il Consorzio collabora con i più importanti istituti di ricerca con i quali si stanno sperimentando nuove varietà di micropropagato, che stanno rivelandosi molto interessanti per la riuscita di buon prodotto.



Il melone del Sinis

Il melone del Sinis rappresenta una delle testimonianze più autentiche dei sapori del bacino del Mediterraneo, frutto di una tradizione antica che affonda le radici nella storia. Il melone, simbolo delle coltivazioni frutticole del territorio, è stato valorizzato dai soci del Consorzio Sinis Agricola grazie all'adozione di moderne tecniche agricole che ne esaltano qualità e gusto.

Le caratteristiche uniche dei terreni del Sinis, vicini al mare, combinano umidità e salinità, donando al melone una dolcezza inconfondibile. L'irrigazione con acque pure prelevate dai pozzi locali completa il profilo di eccellenza di questo frutto straordinario. Questa coltivazione include anche angurie succose, raccolte in piena estate per portare in tavola i sapori autentici del Mediterraneo.



L'OLIO DALLE TERRE DEI GIGANTI



SLOW OLIVE

Slow Food Italia
GUIDA AGLI
**extra.
vergini**
2023

SINIS AGRICOLA
CONSORZIO TERRE DEI GIGANTI
TERRE DEI GIGANTI

Grande Olio Slow
Olio di qualità capace di emozionare
in relazione a cultivar autoctone e
territori di provenienza, ottenuto
con pratiche agronomiche sostenibili

www.slowfood.it

Tra lo stagno di Cabras e la Penisola del Sinis, in Sardegna, si ergono da secoli ulivi che, ancora oggi, regalano frutti perfetti, permettendo alla **Sinis Agricola Consorzio Terre dei Giganti Soc. Coop** di realizzare un olio straordinario.

Dalle olive locali della varietà *Semidana*, nasce “Terre dei Giganti” un olio extravergine di oliva, monocultivar di qualità superiore, presidio @slowfood degli Olivi secolari, importante strumento di tutela del patrimonio storico olivicolo italiano.

L'olio è ottenuto attraverso il sistema di estrazione a freddo. Un “fruttato verde” che sprigiona la fragranza delle olive sane e fresche, ed esprime sapori inconfondibili come il carciofo e le piante aromatiche.

Il giusto grado di maturazione dei frutti e la lavorazione attenta, permettono lo sviluppo delle molecole bioattive di polifenoli, la cui presenza è ben evidenziata dall'amaro e dal piccante, universalmente riconosciuti come indice di alta qualità e dagli importanti effetti nutraceutici.

Un patrimonio unico, preziosissimo, che rende i soci della Sinis Agricola, fieri di appartenere a questo territorio, fieri di appartenere alle Terre dei Giganti.



La forza di un territorio unico

Il Sinis è una terra straordinaria, caratterizzata da un microclima mite, terreni ricchi di nutrienti e una biodiversità unica. Qui, tra campi dorati e paesaggi rurali, l'agricoltura prospera in equilibrio con un ambiente incontaminato. Questo territorio ospita anche un patrimonio storico e culturale di inestimabile valore: dalle rovine della città fenicio-punica di Tharros ai celebri Giganti di Mont'e Prama, millenarie statue nuragiche che raccontano una civiltà antica e misteriosa.

Coltivare in questo angolo di Sardegna significa non solo produrre cibo, ma mantenere vivo un legame profondo con la terra, rispettando i ritmi naturali e le tradizioni che hanno plasmato la storia di questa "Terra dei Giganti".



SINIS AGRICOLA

Consorzio Sinis Terre dei Giganti Soc. Coop.
Via dell'Artigianato
09072 Z.A. Cabras, Oristano
Sardegna, Italia

www.sinisagricola.it
info@sinisagricola.it
+39.347.5598265

