



Fattoria Biologica Patrice è situata 400 m s.l.m. sulla collina chiamata Colle Francia, a Uncinano, tra gli uliveti e boschi, completamente immersa nel verde dell'Umbria, coltivata principalmente a cereali (grano tenero e farro) leguminose, erbai applicando una rigorosa rotazione; inoltre, c'è un vasto uliveto con più di mille piante.

Una parte importante della nostra attività è dedicata alla zootecnia sostenibile (bovini, ovini, equini, suini e bassa corte).

Le trasformazioni e filiere agroalimentari rivestono un ruolo fondamentale nel nostro lavoro: il grano e il farro diventano farine macinate a pietra con molino aziendale, per poi diventare pasta fresca o pane e altri prodotti da forno cotti nel nostro forno a legna biologico.

Inoltre, siamo un agriturismo dove su prenotazione, si organizzano visite in azienda e degustazioni guidate, menu a tema e altri eventi enogastronomici. Qui troverete un connubio perfetto tra cortesia, simpatia, genuinità e ospitalità.

Ciò che vi offiremo è frutto del lavoro, della passione e della professionalità di due generazioni che hanno amato e amano l'Umbria, le sue terre, i suoi prodotti.

Questa passione per il “tipico” va a braccetto con una spiccata vocazione cosmopolita: ci piace conoscere le persone di qualsiasi parte del mondo ed è per questo che qui da noi si parlano 6 lingue!

