

### Verdicchio

La principale activité de ce territoire, en termes d'utilisation des ressources humaines et financières, est depuis toujours l'agriculture et, en particulier, la culture de la vigne. La nature du terrain a fait de ce village l'un des grands producteurs de « Verdicchio DOC dei Castelli di Jesi ».

De couleur jaune paille, il peut accompagner chaque moment de la journée, de l'apéritif jusqu'aux repas, durant lesquels il est particulièrement indiqué en accompagnement des viandes blanches, des champignons, des truffes et bien sûr, du poisson. Ici, à Staffolo le « Verdicchio » est décliné dans chaque typologie possible, du « Classico » au « Passito ».

### Huile

L'huile de Staffolo est recherchée pour son faible degré d'acidité, pour sa valeur nutritive importante et, en particulier, pour son arôme fruité. Les variétés d'olives les plus diffusées dans le territoire sont : « Leccino », « Frantoio », « Carboncella », « Mignola » et « Raggia ».

### Miel

Ici, l'apiculture s'est beaucoup répandue dans le passé et s'est transmise de père en fils, avec le savoir-faire et la passion du métier.

Le miel est produit dans le respect de la nature, sans traitement thermique, pour obtenir un produit pur, authentique et avec les propriétés organoleptiques préservées. Les différentes techniques de travail permettent d'obtenir des miels de consistances et d'arômes différents.