

### Verdicchio

La principale attività di questo territorio, in termini di impiego di risorse umane e finanziarie, è da sempre l'agricoltura ed in particolare la coltura della vite. La natura del terreno ha fatto di questo paese uno dei grandi produttori di "Verdicchio D.O.C. dei Castelli di Jesi".

Di colore giallo paglierino, può accompagnare ogni momento della giornata, dall'aperitivo sino ai pasti, durante i quali è particolarmente indicato in abbinamento con carni bianche, funghi, tartufi e naturalmente, con il pesce. Qui a Staffolo il Verdicchio viene declinato in ogni possibile tipologia, dal Classico al Passito.

### Olio

L'olio di Staffolo è ricercato per il bassissimo grado di acidità, per l'alto valore nutritivo e per il particolare aroma fruttato. Le varietà di olivo più diffuse nel territorio sono: Leccino. Frantoio, Carboncella, Mignola e Raggia.

### Miele

L'apicoltura qui è diffusa in modo capillare da tempi remoti e tramandata di padre in figlio con sapienza e passione.

Il miele viene prodotto nel rispetto della natura, senza trattamenti termici, per ottenere così un prodotto puro, genuino e con le proprietà organolettiche invariate. Le varie tecniche di lavorazione permettono di ottenere mieli di diversa consistenza e aroma.