

Il sottoscritto (nome e cognome)

Sondra Simili

con domicilio in

via Caprignano,3

Località

Castelnuovo Magra (SP)

Telefono

349.22.417.22

email

info@agricolabelfiore.it

Dichiara

- di essere a conoscenza della Carta dei Principi e dello Statuto dell'Associazione "Verso il DES del Territorio Parmense"
- di essere a conoscenza del progetto "Sistema di Garanzia Partecipata (PGS)del Distretto di Economia Solidale del Territorio Parmense"
- di autorizzare il trattamento dei dati forniti e la loro pubblicazione sul sito www.desparma.org ed eventuali altre forme di diffusione delle informazioni fornite ai sensi del D. Legge n.196-30/06/03

E si impegna

- a sottoscrivere la Carta dei Principi del DES parmense;
- ad aderire al Progetto Sistema di Garanzia Partecipata (PGS)del Distretto di Economia Solidale del Territorio Parmense rispettando gli impegni elencati;

Nome produttore

Sondra Simili

Nome azienda/ragione sociale

Azienda Agricola Belfiore

Forma giuridica

ditta individuale

Anno inizio attività

2007

Indirizzo azienda: Via

Montefrancio, 88

Località

Castelnuovo Magra

CAP

19033

Prov

sp

Partita IVA/CF

01262160110

Telefono

349.22.417.22

Cellulare

3355637888

Email

info@agricolabelfiore.it

Referente azienda

Francandrea Cricca

Cell/e mail referente

3355637888

1) La tua azienda è la tua fonte di sostentamento :

Principale

2) Ubicazione della produzione aziendale

- Collina

3) Titolo di possesso dell'azienda:

Proprietà

4) Tipo/i di produzione:

- Ortofrutta
- Confetture, conserve, succhi

1) I pagamenti vengono registrati attraverso:

- Ricevuta
- Fattura

2) Sei disponibile ad elaborare un'analisi dei costi fino alla costruzione del Prezzo Trasparente?

- si

1) Numero collaboratori e/o dipendenti(esclusi i familiari):

1

2) Numero collaboratori familiari:

1

3) Tipo di contratto dei collaboratori

Tipologia Contratto	Durata	
stagionale	part-time	

2) Indica la percentuale di auto-prodotti

75%-100%

3) Vendita: vendi anche prodotti di altre aziende, oltre alla tua produzione?

no

5) Quali sono i tuoi canali di vendita?

- Gas
- Diretta
- Negozi

1) La tua produzione aziendale è:

Lotta integrata

4) Fai analisi sui tuoi prodotti?

si

1) La tua azienda sostiene prassi in grado di produrre ricadute positive sul territorio?

si

2) Se sì, quali?

valorizzazione del territorio

3) La tua azienda collabora con attività etico/sociali e solidali?

no

5) Hai attivato sistemi di risparmio energetico e/o produzione di energia rinnovabile nella tua azienda?

si

6) Quali?

- Solare termico

1) Tipologia dei rifiuti prodotti:

- Riciclabili (carta, plastica, vetro, ferro, ecc.)
- Oli esausti
- Batterie
- Pneumatici

2) Smaltimento dei rifiuti:

- Raccolta differenziata
- Conferimento centri autorizzati che ritirano il rifiuto

3) Collabori o hai già collaborato con i GAS?

si

4) Se sì, come collabori?

vendita

6) Indicare periodo ideale per visita in azienda

primavera/estate/autunno

7) Altre note particolari

Siamo un'azienda Olivicola - principalmente. Coltivazione di frutta e verdura e trasformazione in confettura come attività secondaria.

Puoi aggiungere, se vuoi, una descrizione della tua azienda

L'Azienda Agricola BELFIORE si trova in Val di Magra, nel comune di Castelnuovo Magra, a 200 metri di altitudine e a circa 10 chilometri dal mare.

É una giovane impresa a conduzione familiare che coniuga l'esperienza di tre generazioni di olivicoltori con il costante controllo della qualità in ogni fase della lavorazione.

Nei nostri poderi produciamo, grazie anche ad un processo produttivo rigorosamente controllato e alla particolare passione, cura e rispetto per la natura, un olio pregiato capace di offrire un'ampia gamma di sensazioni all'olfatto e al palato.

L'azienda dispone di una superficie olivetata di circa 6 ettari terrazzati, con circa 2100 olivi secolari frutto di un sapiente recupero di oliveti abbandonati.

Le cultivar autoctone presenti ci permettono di produrre tre rari oli monovarietali: Lantesca, Prempesa e Razzola.

Oltre agli oliveti, l'azienda ha una produzione di piccoli frutti (lamponi) e fragole che vengono utilizzate per realizzare le nostre confetture e per la vendita diretta in azienda.

Inoltre è presente un frutteto con pesche, fichi, susine, mele e pere e un orto.

PRODUZIONE VEGETALI

VG1.1) Estensione dell'azienda (ha):

6

VG1.2) Ettari destinati alla produzione:

1 (orticole) - 5 (oliveto)

VG1.3) Esposizione principale dei terreni

- Sud
- Ovest

VG1.4) • Natura prevalente del terreno:

- Franco argilloso

VG1.5) Fai analisi del terreno:

si

Quali analisi esegui?

analisi chimico fisica

VG1.6) Tipo di impianto:

- In campo aperto
- Tunnel freddo

Metri quadrati di Tunnel Freddo:

250

VG1.7) Sementi:

- Autoprodotte, biologiche
- Acquistate, di origine biologica

VG1.8) Acquistate insieme ad altri produttori?

scambio semi

VG1.9) Piantine:

- Autoprodotte, biologiche
- Acquistate, di origine biologica

VG1.10) Acquistate insieme ad altri produttori?

SI

VG1.11) Fabbricati/Strutture disponibili:

- Punto vendita
- Cella frigorifera
- Locali per ricovero attrezzi
- Altro

Specificare Altro:

laboratorio stoccaggio e confezionamento olio

VG1.12) Lavorazione del terreno

- Epicatura
- Rincalzatura
- Pacciamatura

VG1.13) Semine/Trapianti:

- Manuali

VG1.14) Irrigazione:

- Localizzata goccia a goccia

VG1.15) Raccolta:

- Manuale

VG1.16) Stoccaggio:

- Ambiente a temperatura controllata
- Ambiente a temperatura naturale

VG2.1) Apporto di nutrienti:

- Distribuzione ed interrimento di sostanze nutrienti
- Sovescio
- Fertirrigazione

VG2.2) Sostanze nutrienti impiegate:

- Letame
- Altro_____burlanda

VG2.3) Difesa della fertilità:

- Rotazione colturale

VG2.4) Prevenzione erosione del terreno:

- Regimentazione acque
- Pacciamatura

VG2.5) Strategie di prevenzione;

- Rotazione colturale
- Consociazioni

VG2.6) Controllo/Lotta:

- Impiego di prodotti biologici (es. Bacillus, ecc.)
- Impiego di prodotti naturali (piretrina, infusi, macerati)
- Impiego di prodotti di sintesi biologici

VG2.7) Strategie di prevenzione:

- Rotazione colturale
- Irrigazione senza bagnatura dell'apparato fogliare
- Adozione di varietà resistenti

VG2.8) • Controllo/Lotta:

- Impiego di prodotti biologici ammessi dal disciplinare biologico / o non riconosciuti dal disciplinare (es. Bacillus, ecc.)

VG2.9) Indicare i nomi dei trattamenti utilizzati

poltilgia bordolese, zolfo bagnabile, caolino/rame/spintorfly (lotta alla mosca dell'olivo)

VG2.10) Strategie di prevenzione:

- Lavorazioni terreno (aratura, ecc.)
- Falsa semina
- Pacciamatura vegetale

VG2.11) • Controllo/Eliminazione:

- Lavorazioni del terreno (sarchiature, strigliature, ecc.)
- Zappatura manuale
- Scerbatura manuale

VG2.12) Colture convenzionali

maggiore di 50 m

VG2.13) Strade di grande scorrimento

maggiore di 500m

VG2.14) Discariche

maggiore di 500m

VG2.15) Aziende vicine molto inquinanti

maggiore di 500m

VG2.16) Accorgimenti adottati:

- Altro

VG2.17) Origine dell'acqua d'irrigazione:

- Pozzo
- Torrente/fiume

VG2.18) Strategie risparmio idrico:

- Pacciamatura

VG2.19) Analisi dell'acqua:

NO

VG2.20) Tipologia dei residui prodotti:

- Scarti di lavorazione
- sovrapproduzione
- Residui colturali
- Estirpazione infestanti

VG2.20) Impiego dei residui:

- Compostaggio
- Pacciamatura

CONFETTURE, CONSERVE E SUCCHI

CCS1.0) PROCESSO DI TRASFORMAZIONE:

misto (convenzionale/biologico)

CCS1.1) Disponibilità alla conversione:

SI

CSS2.0) Provenienza materie prime

PRODOTTO	AZIENDA DI PROVENIENZA DELLA MATERIA PRIMA	CERT. BIO si-no
zucchero	Zucchero&co	si

CSS3.0) Locali adibiti a trasformazione (MQ):

25

CSS4.0) Refrigerazione:

NO

CSS5.0) Uso di additivi:

NO

CSS7.0) Si effettua conto lavorazione?

NO

CSS8.1) Che materiali si usano per il confezionamento?

vetro

CSS8.2) Il vuoto è a rendere?

NO

CSS9.1) Che tipi di detersivi si usano x igienizzare i locali di lavorazione, gli utensili, i panni, etc.?

- Detersivi chimici

OLIO

Estensione dell'azienda: 6,5 ha

Ettari destinati a olive: 5 ha

2) Tipi e quantità di olive

Tipo di olive Quantità utilizzate all'anno(kg)

RAZZOLA 7500

LECCINO 5500

LANTESCA 1000

PREMPESA 900

3) Provenienza materia prima

o kg 14900 prodotti in azienda

o kg _____ acquistati

4) Come viene conservato olio prodotto:

X laboratorio, di che tipo a temperatura controllata

X SI NO

X contenitori di acciaio, di che tipo X a galleggiante pressione

5) Concimazioni: tipo fertilizzante usato e quantità per ettaro

Fertilizzante biologico pellettato:220kg/ettaro

6) Sistema di frangitura

X a cielo continuo

Macinatura per conto terzi • SI X NO

Le olive vengono lavorate prima della frangitura?

X Si •NO

L'olio è estratto a freddo(<27°C gramolatura)?

X SI • NO

7) Tipo di confezionamento

X bottiglie di vetro

X latte dermostagnante

o altro_____

8) Disponibilità per campionatura del olio e analisi chimico fisiche e organolettiche

X si no

•