

Sintesi della visita **Az. agricola BRUGNOLA 1932**

Nome del responsabile Gilberto Sabattini
Indirizzo Loc. Brugnola, 225 - Bardi (PR)
Telefono 348 3055736
Mail info@brugnola1932.com

GRUPPO DI VISITA

Produttore Gilberto Sabattini
Produttore affine /
Consumatore Silvia Baroni e Margherita Tonelli (Orto di Silvia), Paolo Porta e Veronica Cassoli (Gas Fornovo), Luigi Pambianchi (Gas Noceto)

VISITA

Data della visita 12/06/2016
Ora di inizio 11:30
Ora di conclusione 13:00

Osservazioni generali

Il produttore (una coppia) possiede azienda agricola e un B&B svincolato dall'azienda stessa. A luglio pensano di poter diventare agriturismo.

Produce ortaggi di stagione, oltre a fragole in serra. Puntano soprattutto sulle brassicaceae e sulla verdura biologica. Le piantine utilizzate per le culture provengono dalla ditta Agostino Barbieri (Reggio Emilia), acquistate insieme ad altri piccoli produttori.

Come concimazione utilizzano letame animale proveniente dai loro animali: possiedono infatti due asine, due conigli e due galline, tutti animali recuperati da associazioni, che non verranno utilizzati per le carni, poiché i produttori sono vegani.

Utilizzano il sistema a goccia per irrigare e teli biodegradabili per la coltivazione degli ortaggi.

Vendono inoltre trasformati di pomodoro che però non fanno loro.

Hanno anche una serra dove coltivano principalmente fragole, che, non venendo a contatto con piogge, risultano buonissime.

I canali di vendita sono essenzialmente due: il mercato di Borgotaro e la vendita diretta solo al GAS di Bardi (non solo gas).

Per quanto riguarda il prezzo trasparente si sono dimostrati disponibili a una sua quantificazione.

In generale ci sono sembrate delle persone disponibili e serie.

Suggerimenti

Punto saliente dell'intera visita ai Produttori Val Taro e Val Ceno.

Questi produttori si conoscono a livello di mercato, ma fra di loro non si frequentano, quindi viene a mancare qualsiasi tipo di aiuto reciproco. Sono produttori molto indipendenti fra loro, nonostante confluiscono tutti in uno stesso gruppo. Si consiglia una maggiore collaborazione fra di loro.

Foto



COMITATO DI VALUTAZIONE (suggerimenti,raccomandazioni, etc..)

Coerenza con i parametri stabiliti. Non emergono criticità.

Parma, ottobre 2016