

Sintesi della visita Az. agricola LA SPINOSA

Nome del responsabile	Giulia Coruzzi
Indirizzo	Strada provinciale per Sala n°11, Stradella di Collecchio (PR)
Telefono	347 4679132
Mail	giueghi@libero.it

GRUPPO DI VISITA

Produttore	Claudio Cattani
Consumatore	Filippo Bosi (Gas Lesignano Bagni), Giovanna Bardiani (Gas La Spiga)
Tecnico	/

VISITA

Data della visita	16/06/2016
Ora di inizio	17:00
Ora di conclusione	19:00

Osservazioni generali

Durante la visita all'azienda agricola "la Spinosa" abbiamo rilevato che tutti i dati indicati nella scheda produttori sono coerenti.

Le coltivazioni sono vicine alla strada provinciale di Sala Baganza n.11 ma sono protette da una antica siepe, 2500 mq di terreno, che da oltre 20 anni è certificato biologico, perché già da prima venivano coltivati ortaggi biologici.

Il metodo biologico utilizzato dalla Spinosa è il: (IT BIO 004,08-02777, cod.36768) insieme al rispetto dei cicli naturali dove ogni singola fase della raccolta e diserbo viene eseguita a mano.

L'unica operazione non eseguita a mano è la zappatura che va in profondità di una quindicina di centimetri. Nei campi limitrofi alla Spinosa viene coltivato fieno e dalle informazioni raccolte non vengono usate sostanze tossiche.

La terra ogni anno viene arricchita con cenere di legna, stallatico, e lana di pecora. Le coltivazioni vengono difese dai parassiti con macerati di ortica, equisetto, elicriso e piretro.

Tutte le erbe e i fiori vengono raccolti nel loro momento balsamico, cioè nel periodo dove sono più ricchi di principi attivi.

Vengono coltivate: Calendula, Escolizia, Melissa, Silene, Cardiacca, Elicriso e Santoreggia. Accanto a queste erbe crescono spontaneamente Portulaca, Tarassaco, Chenopodio, Asprelle, che stanno inserendo nelle loro coltivazioni perché ricche di proprietà curative.

I semi vengono acquistati al "Giardino delle Erbe" di Casola Val Senio Faenza, le piantine di "Violarancio" a Borgotaro, molti semi e piantine vengono inoltre autoprodotti da loro.

Per quanto riguarda l'essiccazione viene eseguita dalla ditta Querzola di Borgotaro.

Numerosi ristoranti di Parma e Provincia si riforniscono dalla Spinosa.

I prodotti principali sono i trasformati:

- Grissini alla Santoreggia, preparati dal forno Alinovi di Collecchio,
- La Califfa (marzapane con melissa o calendula), Montali pasticceria Parma
- Le salse, prodotte da Lino di Langhirano
- Sale e zucchero insaporiti con erbe
- Zuppa con la selene (pastorizzata in vaso)

- Tutti i fiori e le foglie secchi, oltre ai freschi, possono essere usati in cucina (calendula per il risotto, aneto per infusioni o cotto con pasta o legumi, escolzia nelle salse, artemisia per liquori, frittate e tortelli, ecc.)

Suggerimenti

Non ci sono suggerimenti.

Foto





COMITATO DI VALUTAZIONE (suggerimenti, raccomandazioni, etc.)

Coerenza con i parametri stabiliti. Non emergono criticità.

Parma, ottobre 2016

