

Sintesi della visita **Az. agricola Totaro**

Nome del responsabile Francesco Totaro
Indirizzo Loc. Lavacchielli, 136 – Borgo Val di Taro (PR)
Telefono 349 3146221
Mail francesco.tot@tin.it

GRUPPO DI VISITA

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

VISITA

Data della visita 12/06/2016
Ora di inizio 10:00
Ora di conclusione 11:00

Osservazioni generali

Il produttore possiede un orto sinergico in cui coltiva patate, ceci, cicerchie, fagioli e altri ortaggi di stagione. Inoltre, alleva galline ovaiole (sta cercando di valorizzare una varietà di galline antiche, razza ligura nera).

Ha, infine, una piccola produzione di miele di acacia, castagno e millefiori.

Suoi punti di forza sono i trasformati come marmellate, sciroppi, succhi, aceto di mele, sidro e conserve, che trasforma direttamente lui.

Non possiede alcun tipo di certificato biologico, ma si autocertifica.

Il canale di vendita è il mercato di Borgotaro in cui riesce quasi sempre a vendere tutti i suoi prodotti.

Confermiamo la serietà del produttore e la necessità di aiuto per valorizzarlo a causa della zona disagiata. Produttore di correttezza, professionalità e trasparenza ottime.

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