

Sintesi della visita Az. agricola CA' DE CHIERICO

Nome del responsabile Giulio Poli
Indirizzo Via Chiosi Alti 8 Pontremoli
Telefono 3282696927
Mail giulio.poli@alice.it

GRUPPO DI VISITA

Produttore Antonio Cammarota (Fattoria Macinarsi)
Consumatore Micaela Sini Scarpato
Tecnico /

VISITA

Data della visita 21/07/2017
Ora di inizio 10.00
Ora di conclusione 12.30

Osservazioni generali

Il produttore si impegna nell'utilizzo di tecniche di coltivazione naturali. Contribuisce attivamente alla conservazione e al ripristino del territorio.

Visitate circa 500 piante di olivo, punto di monitoraggio CIA per mosca. Analisi settimanali. Produzione limitata al consumo familiare e poco di più. Vigna di 3000 mq di varietà miste locali.

I prodotti aziendali sono:

- orzo tostato: prodotto in azienda, lavorato e confezionato a Siena.
- pasta: pasta all'orzo (contenente il 90% di farina di orzo aziendale e il 10% di farina non bio prodotta da terzi), pasta alle castagne (contenente il 10% di farina di castagne locale e il 90% di farina non bio prodotta da terzi).
- farina di grano tenero Bolero coltivata in appezzamenti a Terrarossa (Aulla), macinata in contoterzisti, confezionata a Fivizzano (Molino Rossi). Si tratta di 4 ha di coltivazione a cereali, tendenzialmente isolati a 2 km da Aulla, con metodi di coltivazione naturale.
- orzo coltivato con tecniche naturali.
- testaroli prodotti con farina aziendale.
- zuppe composte di legumi e cereali di autoprodotti.
- castagne e farina da Zeri, essiccata a legna.
- Vino bianco e rosso di varietà miste locali, trasformato presso cantine Belmessari, attigue all'azienda. Viene utilizzato il verderame per prevenzione.

Suggerimenti

Si raccomanda un utilizzo il più esteso possibile delle autoproduzioni nei trasformati, al fine di ottenere un prodotto totalmente naturale.

Si consiglia di intensificare i rapporti con i GAS, al fine di creare sinergie che consentano al produttore di crescere e ai consumatori di aver accesso a prodotti diversi e non facilmente reperibili, come l'orzo tostato per caffè e i testaroli.

Foto





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

Coerenza con i parametri stabiliti.

Si ritengono validi i suggerimenti del gruppo visita:

- Si raccomanda un utilizzo il più esteso possibile delle autoproduzioni nei trasformati, al fine di ottenere un prodotto totalmente naturale
- di intensificare i rapporti con i GAS, al fine di creare sinergie che consentano al produttore di crescere e ai consumatori di aver accesso a prodotti diversi e non facilmente reperibili, come l'orzo tostato per caffè e i testaroli.

Parma, 31 gennaio 2018