

Sintesi della visita Soc. Coop. agricola LA COLLINA

Nome del responsabile Enea Burani
Indirizzo via Carlo Teggi, 38 Codemondo (RE)
Telefono 329 4873997 0522 306478
Mail e.burani@cooplacollina.it

GRUPPO DI VISITA

Produttore Paolo Morini (Camurein); Elisa Belometti (Maiatico 48)
Consumatore Giampiero Ventrice, Gabriella Gallo, Fabio Leoni, Marco Scrotichini, Francesca Marconi

VISITA

Data della visita 11/06/2016
Ora di inizio 10.00
Ora di conclusione 12.00

Osservazioni generali

Ottima impressione, inseriti in un bel territorio (pianura alla prima periferia di Reggio Emilia), ampio e tenuto con cura, grande professionalità e conoscenze e rispetto delle buone pratiche dell'agricoltura biodinamica.

Filiera chiusa con varie produzioni che spaziano dalle carni ai vini, pasta, passate di pomodoro, ecc; prodotti che vengono rivenduti in mercati e nei negozi di "Natura sì" ed esportati all'estero (soprattutto vino). Un'azienda non piccola e che ha messo in campo varie attività. Al suo interno si spazia dall'impresa sociale all'ospitalità, alla distribuzione dei prodotti bio, alle attività culturali, all'organizzazione di corsi indirizzati ai produttori.

Azienda agricola ben organizzata e attrezzata.

Tutte le produzioni seguono le pratiche dell'agricoltura biodinamica in modo puntuale e preciso, preparando internamente anche i preparati per la concimazione dei terreni.

L'azienda dispone di diversi attrezzi agricoli specifici, o adattati, alle pratiche del sovescio sia nei campi a riposo colturale che interfilare nel vigneto.

Le lavorazioni dei grani per la pasta, degli ortaggi e della frutta per le conserve, e la produzione dei vini avvengono in conto terzi, presso laboratori esterni, con la supervisione dell'ente certificatore biodinamico/biologico.

I vini con certificazione biodinamica sono distribuiti, oltre che nei punti vendita "Natura Sì" e in vari Punti vendita di aziende agricole della zona, anche nei punti vendita di Eataly e all'estero (avendo superato certificazione demeter americana).

Molto interessante il progetto di fitodepurazione delle acque.

Esperimenti di coltivazione di grani antichi in corso porteranno a produzioni di grani antichi unici nella zona.

Condividiamo l'opinione del titolare dell'azienda che sarebbe necessario certificare il produttore più che il prodotto e che la certificazione si riduce spesso ad un adempimento burocratico e formale.

Ci hanno interessato /colpito positivamente le pratiche di agricoltura di tipo biodinamico, la scelta di adottare tecniche di coltivazione che riducono lo sfruttamento del terreno e ne salvano la fertilità (produzione interna dei concimi, rotazione delle colture, riposi stagionali dei terreni).

L'impressione è positiva anche se secondo noi il gas dovrebbe sostenere/ preferire più i piccoli produttori.

Suggerimenti

Nessun suggerimento.

Foto



COMITATO DI VALUTAZIONE (suggerimenti, raccomandazioni, etc.)

Coerenza con i parametri stabiliti. Non emergono criticità.

Parma, ottobre 2016