

Sintesi della visita Az. agricola TRE RII

Nome del responsabile Filippo Valla
Indirizzo Via TRE RII
Telefono 3494120109
Mail agricolatrerii@gmail.com

GRUPPO DI VISITA

Produttore affine MARCO RIZZOLI (CROCIZIA)
Consumatore LISA BALDI (Mercatiamo) – FRANCESAC RIOLO (Mercatiamo)STUDENTI ISSS
"GALILEI-BOCCHIALINI-SOLARI

VISITA

Data della visita 28/10/2017
Ora di inizio 9.00
Ora di conclusione 11.00

Osservazioni generali

Il podere, dove si trova la maggior parte dei meli, è situato in località Casarola, nei pressi di Ravarano. Trattasi di 80 ettari (200 biolche) di bosco, di cui 6 a prato, sul monte Montagnana.

Il podere fu acquistato dal nonno di Filippo negli anni '50 ed è dotato di una fontana, quindi può autonomamente rifornirsi d'acqua all'occorrenza.

I 6 ettari a prato sono falciati dall'azienda Montagnana di Ravarano, che produce parmigiano.

I meli, circa 15, erano già presenti sul podere prima dell'acquisto da parte del nonno e rappresentavano una fonte di sussistenza per la famiglia che abitava la cascina, praticamente in sistema di autarchia (praticamente non ci sono strade per raggiungerla).

La varietà presente è la mela rosa. Piccola produzione, i meli non sono praticamente mai potati e producono mele un anno sì ed un anno no.

Per integrare il raccolto, Filippo raccoglie mele in poderi disseminati in un perimetro di circa 25km, offrendo una sorta di servizio a quella cascina dove altrimenti le mele marcirebbero sugli alberi.

Filippo ha studiato a Milano viticoltura ed enologia. Abita in località Trerii dove ha il laboratorio e per integrare la fonte di reddito dalla produzione di sidro (6000 bottiglie da 375 ml, nel 2016), la proprietà è stata adibita a B&B. Produce 2 varietà di prodotto: il sidro secco e quello amabile.

Il laboratorio è a norma (segue tutti i requisiti necessari: 3 mt di altezza, piastrellato lavabile, con bagno ed antibagno, ...). La pulizia del locale, nel processo di fermentazione, è fondamentale, e viene effettuata solo con acqua bollente.

In montagna, sopra i 700 mt non si coltiva uva. In passato invece che andare giù in paese a comperare il vino, andavano su in montagna a cogliere le mele per fare il sidro, quindi c'è una lunga tradizione di produzione di bevande fermentate a base di mele (anche se il termine sidro è di introduzione assai recente, originariamente detto "vin de pomme").

La raccolta delle mele in montagna avviene più tardi che in pianura e viene più acidula se c'è freddo. La raccolta inizia da metà settembre fino agli inizi di novembre.

La raccolta di varietà diverse in un'area geografica ben definita valorizza la produzione di un territorio e non una qualità specifica di mele.

Annessa al podere vi è un'altra cascina, di proprietà della Gina dove Filippo immagazzina il raccolto,

innescando una dinamica virtuosa di coinvolgimento sociale, e la Gina può approvvigionarsi di mele secondo i suoi bisogni.

Filippo raccoglie circa 30 quintali di mele, che tratta in laboratorio, dove possiede una pigiatrice e un torchio per produrre il succo di mela, che poi mette a fermentare. Più la fermentazione è prolungata, più il sidro sarà secco. Per ottenere un prodotto più amabile è necessario bloccare la fermentazione dopo un periodo relativamente breve. E' meglio se il processo di fermentazione avviene a temperature basse.

Nella produzione tradizionale i vigneti possono subire fino a 70 trattamenti all'anno mentre i meli fino a 20! Le piante da frutto, se isolate, non in filari, si difendono meglio dagli attacchi dei parassiti.

Etichettatura a mano, su bottiglie che costano 0,49€ l'una (prezzo molto alto!), non prevede il vuoto a rendere che risulta troppo oneroso secondo le norme HACCP. Il colore ambra della bottiglia blocca parzialmente l'effetto nocivo della luce sul prodotto.

Contiene 33 mg per litro di anidride solforosa, meno di quello previsto nei vini biodinamici (70 mg/L per i vini rossi, 90 mg/L per i rosati ed i bianchi secchi e 60 mg/L per vini spumanti e frizzanti)

Suggerimenti

Nessun suggerimento segnalato

Foto



Foto1 Il produttore



Foto2. Le mele



Foto3. Il laboratorio

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

Coerenza con i parametri stabiliti. Non emergono criticità

Sarebbe auspicabile una maggiore collaborazione con i gasisti e produttori del Distretto di Economia Solidale/Mercatiamo

Parma, 31 Gennaio 2018

