

Sintesi della visita AZ. AGRICOLA MAGNANI

AZIENDA

Nome del responsabile Afro Magnani
Indirizzo via Begherella , 87 – Fraore (PR)
Telefono 0521 671442
Mail -

GRUPPO DI VISITA

Produttore Gian Paolo Tonelli (Az. agricola Orto di Silvia)
Consumatore Andrea Pellegrini (Gas Fidenza) Greta Sacchelli (DES)
Tecnico -

VISITA

Data delle visita 27/07/2013
Ora di inizio 10:00
Ora di conclusione 12:00

Osservazioni generali

I coniugi Afro e Marta Magnani conducono il loro podere (19Ha di proprietà, 27Ha in affitto) producendo prevalentemente cereali (orzo, grano tenero, grano duro) e foraggio. Non allevano mucche (dal 1972), ma solo animali da cortile (galline e conigli per uso personale) e tre cavalli. Da quando hanno smesso di produrre pomodori (quota di 15000 q.li) 6 anni fa, hanno cominciato a produrre zucche (circa 2 Ha) che conferiscono in parte alla Von Felten di Corcagnano ed in parte vendono ai GAS di Parma attraverso il progetto delle Cassette DES. Hanno pure un orto familiare di circa 500m² ove producono ortaggi di stagione oltre ad aglio e scalogno. I semi sia dell'aglio sia dello scalogno sono autoprodotti da almeno due generazioni.

La coltivazione delle zucche avviene in regime di lotta integrata, seguendo il protocollo ufficiale (tramite AIPO), però il prodotto utilizzato (Kocide 2000) è contemplato anche nel disciplinare del biologico, mentre l'orto in regime biologico non certificato.

La concimazione delle zucche è attuata con letame acquistato presso poderi convenzionali limitrofi (in piccola parte anche con quello dei tre cavalli), con uso controllato dei fanghi del depuratore della ditta conserviera Rodolfi di Ozzano Taro e con concimi inorganici. Nell'orto impiega solo letame.

I trattamenti anticrittogamici ed antiparassitari delle zucche sono attuati in regime di lotta integrata (anticrittogamico: idrossido di rame). Nell'orto è impiegato solo l'idrossido di rame.

Nel campo delle zucche e nell'orto non sono impiegati diserbanti, ma controllo meccanico e manuale delle infestanti.

L'irrigazione avviene con acqua del pozzo aziendale o dei canali (acque del fiume Taro), a pioggia per le zucche e con canna a mano nell'orto (acqua del pozzo).

Nell'orto è presente un tunnel freddo (circa 100m²) per produrre insalata in inverno.

L'attrezzatura aziendale è di tutto rispetto, ben tenuta ed all'avanguardia.

Durante la visita si è potuto constatare la corrispondenza con quanto dichiarato nelle schede produttore.

Suggerimenti

Nessun suggerimento specifico da fare ai coniugi Magnani.

Foto

In allegato alcune immagini scattate durante la visita.



Foto 1 - La casa di Afro e Marta Magnani



Foto 2 – L'orto – Meloni, insalate, zucchini, coste



Foto 3 – L'orto – La foto 2 da altra angolazione



Foto 4 – Il tunnel freddo – Pomodori, radicchi, insalate



Foto 5 – L'orto – Peperoni, melanzane, pomodori, fagiolini



Foto 6 – L'orto – La foto 5 da altra angolazione



Foto 7 – L'aglio e lo scalogno pronti per la conservazione



Foto 8 – Portico e ricovero attrezzi



Foto 9 – Interno del ricovero attrezzi



Foto 10 – Il sig. Afro Magnani ci mostra i suoi attrezzi



Foto 11 – Il campo delle zucche, appena innaffiato



Foto 12 – Particolare delle zucche



Foto 13 – Sempre il campo di zucche



Foto 14 – Il canale irriguo



Foto 15 – Passeggiata nel podere

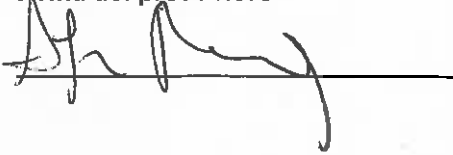


Foto 16 – I rustici visti dai campi

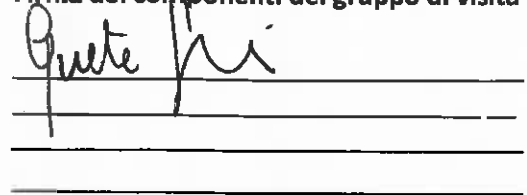


Foto 17 – La cantina “miracolosa” dove si conservano le zucche (e non solo)

Firma del produttore



Firma dei componenti del gruppo di visita



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

Coerenza con i parametri stabiliti.

Sarebbe auspicabile poter avere analisi delle acque del canale con cui si irriga e dei fanghi con cui si concima.

Parma, 8 gennaio 2014