

**Il sottoscritto (nome e cognome)**

dario confalonieri

**con domicilio in**

albareto

**Località**

pieve di campi

**Telefono**

334.8895925

**email**

[elena.boniceto@gmail.com](mailto:elena.boniceto@gmail.com)

**Dichiara**

- di essere a conoscenza della Carta dei Principi e dello Statuto dell'Associazione "Verso il DES del Territorio Parmense"
- di essere a conoscenza del progetto "Sistema di Garanzia Partecipata (PGS) del Distretto di Economia Solidale del Territorio Parmense"
- di autorizzare il trattamento dei dati forniti e la loro pubblicazione sul sito [www.desparma.org](http://www.desparma.org) ed eventuali altre forme di diffusione delle informazioni fornite ai sensi del D. Legge n.196-30/06/03

**E si impegna**

- a sottoscrivere la Carta dei Principi del DES parmense;
- ad aderire al Progetto Sistema di Garanzia Partecipata (PGS) del Distretto di Economia Solidale del Territorio Parmense rispettando gli impegni elencati;

**Nome produttore**

dario confalonieri

**Nome azienda/ragione sociale**

dario confalonieri

**Forma giuridica**

coltivatore diretto

**Anno inizio attività**

2014

**Indirizzo azienda: Via**

frazione pieve di campi 59

**Località**

albareto

**CAP**

43051

**Prov**

pr

**Partita IVA/CF**

02707860348

**Cellulare**

334.8895925

**Email**

[elena.boniceto@gmail.com](mailto:elena.boniceto@gmail.com)

**Sito web**

<http://www.casaboniceto.it>

**1) La tua azienda è la tua fonte di sostentamento :**

Principale

**2) Ubicazione della produzione aziendale**

- Montagna.

**3) Titolo di possesso dell'azienda:**

Proprietà

**4) Tipo/i di produzione:**

- Latte, latticini e formaggi

**1) I pagamenti vengono registrati attraverso:**

- Fattura

**2) Sei disponibile ad elaborare un'analisi dei costi fino alla costruzione del Prezzo Trasparente?**

- si

**1) Numero collaboratori e/o dipendenti(esclusi i familiari):**

0

**2) Numero collaboratori familiari:**

1

**2) Indica la percentuale di auto-prodotti**

75%-100%

**3) Vendita: vendi anche prodotti di altre aziende, oltre alla tua produzione?**

no

**5) Quali sono i tuoi canali di vendita?**

- Gas
- Diretta
- Baratto/scambio

**1) La tua produzione aziendale è:**

Totalmente Biologica

**4) Fai analisi sui tuoi prodotti?**

si

**1) La tua azienda sostiene prassi in grado di produrre ricadute positive sul territorio?**

si

**2) Se sì, quali?**

valorizzazione del territorio

**3) La tua azienda collabora con attività etico/sociali e solidali?**

si

**4) Se sì, quali?**

wwroof italia

**5) Hai attivato sistemi di risparmio energetico e/o produzione di energia rinnovabile nella tua azienda?**

si

**6) Quali?**

- Pannelli fotovoltaici
- Recupero scarti di lavorazione

**1) Tipologia dei rifiuti prodotti:**

- Riciclabili (carta, plastica, vetro, ferro, ecc.)

**2) Smaltimento dei rifiuti:**

- Raccolta differenziata

**3) Collabori o hai già collaborato con i GAS?**

si

**4) Se sì, come collabori?**

mensilmente come produttore ed anche come gasista

**6) Indicare periodo ideale per visita in azienda**

sempre

### Puoi aggiungere, se vuoi, una descrizione della tua azienda

L'azienda è aperta da gennaio 2014, quindi è giovanissima.

Siamo arrivati dalla Lombardia e portiamo qui la tradizione del formaggio caprino tipica delle nostre zone (Valtellina e alta Brianza).

Crediamo in un'agricoltura semplice che riduca l'uso di macchinari, legandosi alle antiche tradizioni.

Il latte viene munto manualmente e nello stesso modo trasformato. L'alimentazione delle capre si basa su pascolo, fieno di nostra produzione (l'unico concime che diamo è il letame della nostra stalla) e una piccola integrazione di orzo e mais. Garantiamo personalmente la massima onestà nell'uso e nella produzione di sistemi e prodotti biologici.

Il formaggio è prodotto senza aggiunta di conservanti, ma solo di fermenti e caglio.

Produciamo yogurt e formaggi freschi a pasta molle: caprini (semplici o salati ed erborinati) e robiolo, che maturando acquistano una bella crosta fiorita e un sapore più deciso, rimanendo sempre di delicata e soffice consistenza.

## SCHEDA ZOOTECNIA ALLEVAMENTO

### 1.a) Elenco

Razza	Provenienza	Categorie animali - N° capi
camosciata delle alpi	arco alpino	10

### 1.b) Rapporto UBA (capi bestiame)/ettaro:

1/1

### 1.c) Tipo di pascolo:

a parcelle con recinzione elettrica

### 2.a) Conduzione

Altra autocertificazione

### 2.b) Disponibilità alla conversione

no

### 3. Stabulazione:

- Libera

### 3.b) Spazio disponibile x capo

3mq

**4.a) con distribuzione di foraggio:**

autoprodotta

**4.b) il foraggio è biologico?**

si

**4.c) con distribuzione di mangime:**

acquistato

**4.d) il mangime è biologico?**

si

**4.e) Allattamento dei piccoli con latte:**

materno

**5. Metodi controllo malattie:**

- Omeopatia
- Altro

**5.a) Specificare la voce "Altro"**

foglie e ghiande

**5.b) Tipo di cure e marche medicinali utilizzate:**

boiron

**6.a) Periodo di finissaggio e alimentazione:**

?

**6.b) Età di macellazione:**

2 mesi latte

**6.c) certificazione BIO**

no

**6.d) Periodo di frollatura:**

3 giorni