

## Sintesi della visita – I BOSCHI DI FORNIO

### AZIENDA

Nome del responsabile: Stefano Catellani

Indirizzo Loc. Fornio, 9 – Fidenza (Pr)

Telefono 347 7915772

Mail: info@iboschidifornio.it

### GRUPPO DI VISITA

Produttore: Omar Ghezzi

Consumatore: Francesca Marconi (DES); Valeria Ronchini (Oltrefood); Gian Maria Tonelli

Tecnico: *Alberto Chiappari*

### VISITA

Data delle visita 18/06/2019

Ora di inizio 17.30

Ora di conclusione 19.30

### Osservazioni generali

L'azienda i Boschi di Fornio è una piccola azienda a poca distanza da Fidenza. L'azienda produce cereali, ortofrutta e prodotti da forno. Inoltre l'azienda ha un'attività di ristorazione agrituristica. Si tratta di terreni di pianura alta, in un'area, almeno apparentemente, priva di elementi inquinanti trovandosi per giunta nelle immediate vicinanze del Parco dello Stirone.

L'azienda è certificata come biologica con l'organismo di controllo "Suolo e salute".

Nella prima parte della visita si sono visitati i campi a cereali e foraggiere. L'estensione dei cereali 2020 è di circa 4 ha di cui tre a frumento tenero Bologna e uno a farro. Le lavorazioni vengono effettuate da contoterzisti. Il seme utilizzato è quello aziendale mentre per la concimazione viene utilizzato guano e letame di stalle locali. Secondo Stefano, il titolare, la fertilità di base è anche garantita dal passato dei campi cioè prato stabile e pascolo. I cereali ritornano dopo circa due anni di riposo.

L'azienda produce anche orticole per l'utilizzo personale e per l'agriturismo. In questa coltivazione usa letame aziendale derivante dai cinque cavalli presenti. La difesa delle orticole si concentra soprattutto contro le dorifore delle solanacee nei cui confronti viene usato piretro naturale.

La produzione cerealicola è destinata all'altra importante produzione aziendale che è quella di prodotti da forno. I cereali vengono macinati presso un mulino biologico a Prato Barbieri nelle vicinanze di Morfasso nell'Appennino Piacentino. Il mulino macina a pietra ed è certificato bio. La farina viene prodotta, a seconda delle esigenze 2/3 volte al mese. La lavorazione parte da pasta madre liquida. Durante la visita si è potuto visionare anche il laboratorio per i prodotti da forno che è piccolo ma ben attrezzato e funge anche da cucina per l'agriturismo. Proprio per le sue ridotte superfici il titolare sta progettando un nuovo laboratorio in un fabbricato adiacente.

Boschi di Fornio ha un'attività di tipo sociale con alcuni handicappati in collaborazione con l'Azienda USL.

### Suggerimenti

Nessun suggerimento

**Foto**

In allegato alcune immagini scattate durante la visita.



Foto 1. Il gruppo visita



Foto 2. Il loro frumento



Foto 3, 4 e 5. Le coltivazioni



Foto 5. I loro prodotti da forno

***Firma del responsabile dell'azienda***

---

---

***Firma dei componenti del gruppo di visita***

---

---