

Sintesi della visita - Az. Agricola "FATTORIA IL BOMBO"

AZIENDA

Nome del responsabile: Luca Ghiretti

Indirizzo: Via Priorato, 57/A Fontanellato- (Pr)

Sede operativa: Via Priorato, 57/A Fontanellato- (Pr)

Telefono: 348 6546734

Mail: ghirettiapinatura@gmail.com

Sito Web: -

GRUPPO DI VISITA

Produttore: Luca Ghiretti

Consumatore: Clara Clivati, Gloria Venturini, Leonardo Delmiglio, Serena Ehrlich, Guendy Massartk

Tecnico: Alberto Chiappari

VISITA

Data delle visita 11/06/2020

Ora di inizio 18,00

Ora di conclusione 19,40

Osservazioni generali

La "Fattoria Il bombo" è alla prima visita del sistema della Garanzia partecipata. È una piccola azienda con circa 3 ha di estensione. L'attività principale è l'allevamento di api per la produzione di miele a cui si accompagna la produzione di cereali e orticole. Le vendite avvengono attraverso mercati, contatti diretti, consegne a domicilio.

La visita è iniziata con un forte temporale che, per fortuna, è velocemente scemato. La possibilità di entrare in campo ci ha permesso di vedere una parte delle arnie aziendali e le coltivazioni. Per quanto riguarda la produzione di miele essa avviene presso la sede aziendale e presso altre due località (Tarsogno in comune di Tornolo e Pieve di Cusignano in comune di Fidenza). Ciò permette la produzione di miele di essenze diverse come quello di castagno. Al momento della visita le api stavano riprendendo l'attività dopo il temporale. Abbiamo visionato anche il laboratorio (regolarmente denunciato) ma per ragioni igieniche non ci è stato concesso di entrarvi. Si presenta ordinato ma decisamente piccolo. Per tale ragione il titolare intende allestirne uno nuovo più comodo ed efficiente. La sottospecie allevata è la "Ligustica", la tradizionale ape italiana ideale per la sua mansuetudine. La difesa dalla Varroa avviene tramite acido ossalico gocciolato due volte l'anno. L'azienda ha attenzioni anche per i particolari come la verniciatura naturale dei melari e delle arnie o l'utilizzo di paglia nel bruciatore. L'ambiente circostante è significativamente naturale e le coltivazioni delle aziende vicine sono biologiche o, se convenzionali, sono soprattutto destinate alla produzione di cereali e foraggi per la produzione di latte per il Parmigiano-reggiano che non prevedono massicci interventi con prodotti chimici.

Per i cereali vengono coltivate varietà antiche di frumento come "Senatore Cappelli" (duro), Ardito (tenero), Verna (tenero). Sono macinati presso un mulino a pietra a Licciana Nardi (Ms). La farina è poi consegnata ad un panificio vicino all'azienda che produce i prodotti da forno.

In azienda è presente anche una piccola parte a prato stabile. Tali prati, in particolare in pianura, rappresentano luoghi molto importanti per la conservazione della biodiversità.

L'ultima parte dell'azienda visitata è quella orticola. Le specie coltivate sono quelle classiche del nostro territorio. Le piante sono coltivate in pieno campo senza nessun tipo di copertura. La pacciamatura è effettuata con paglia. La difesa utilizza prodotti ammessi in agricoltura biologica

come rame, zolfo, vari macerati, ecc. Nel caso della dorifora che attacca in particolare patate e melanzane, eliminazione dell'insetto avviene tramite raccolta manuale. Le piantine per il trapianto sono in parte autoprodotte in azienda in una piccola serra. Altre sono state acquistate da un'azienda locale che riproduce varietà antiche.

L'azienda non intende certificarsi come operatore biologico in quanto il sistema viene considerato troppo burocratico e non in grado di distinguere veramente fra un biologico autentico ed uno "industriale" che ne rispetta le regole ma, in un certo senso, non lo spirito.

Luca preferisce ispirarsi ad una agricoltura "tradizionale". Per esempio l'idea di ripristinare le siepi al bordo del podere e di reintrodurre piante da frutto fra i vari appezzamenti dell'azienda fa parte di questa filosofia

Suggerimenti

Nessun suggerimento.

Foto

In allegato alcune immagini scattate durante la visita.



Foto 1. Le arnie



Foto 2. Il gruppo visita



Foto 3 e 4. Il laboratorio



Foto 5 e 6. Le varietà di frumentocoltivate



Foto 7. L'assaggio dei prodotti dell'azienda

COMITATO DI VALUTAZIONE

Coerenza con i parametri stabiliti. Non emergono criticità.

Parma, Settembre 2020