

## Sintesi della visita Società Agricola La Pennona

Nome del responsabile: Marcella Sassi

Indirizzo: Via Ottoponti Bragagnina – Viadana - Mantova

Telefono: 3385779997

Mail: azienda.pennona@gmail.com

### GRUPPO DI VISITA

Produttore Roberto Soresina (azienda agricola Due Querce)

Consumatore Angelo Chiuri, Francesca Marconi, Clara Clivati, Guendy Massarkt

Tecnico Alberto Chiappari

### VISITA

Data delle visita 17 settembre 2020

Ora di inizio 17,45

Ora di conclusione 19,15

### Osservazioni generali

La Pennona è una piccola azienda (1,8 ha) nata recentemente, che ha come prima attività la trasformazione di prodotti agricoli propri ed acquistati. Inizialmente produttrice di funghi ora vende salsa di pomodoro, confetture e mostarde. I terreni e il laboratorio non sono certificati bio.

Il centro aziendale è ubicato in un antico complesso nobiliare (dal quale prende il nome l'azienda) con palazzo padronale, case dei braccianti e antico forno.

La visita è iniziata dall'area esterna e dai terreni che si trovano nelle immediate adiacenze

L'antico forno in ristrutturazione, è molto affascinante e potrebbe essere un perfetto punto vendita per l'azienda.

I terreni sono occupati in parte da due nuovi frutteti misti, in parte da seminativi dove vengono coltivati i pomodori per le salse e in parte da piante e siepi che separano l'azienda dalla strada principale a poca distanza.

I frutteti sono misti con presenza di cotogni, susini, albicocchi, peschi, meli, peri e ciliegi. Le piante sono state messe a dimora recentemente e si presentano un po' sofferenti e bisognose di interventi di concimazione di difesa anticrittogamica. Nella chiacchierata con Marcella si evidenzia una certa inesperienza nella gestione del frutteto.

I terreni destinati alla produzione dei pomodori da salsa, data la stagione, si presentano spogli. Si discute sulla necessità di interrompere la monocoltura e di introdurre almeno una leguminosa da sovescio (per esempio il trifoglio).

La discussione avviene nei pressi del fitodepuratore che filtra le acque reflue provenienti dal laboratorio. La cosa ci incuriosisce e interessa.

Passiamo poi alla visita del laboratorio. E' stato ricavato dalle vecchie abitazioni dei braccianti che sono state ristrutturate e collegate fra loro e si estende perpendicolarmente alla casa padronale. L'azienda effettua anche lavoro conto terzi.

La prima parte è la cosiddetta "parte sporca" dove avviene il lavaggio delle verdure e della frutta. Purtroppo le sue vecchie pareti a griglie di mattoni, pur essendo esteticamente molto belle

permettono l'ingresso di uccelli. Il laboratorio vero e proprio è ampio, ben illuminato e attrezzato. La presenza di grandi travi di metallo (che sorreggevano il pavimento del primo piano delle case dei braccianti) può essere però luogo di presenza di polvere e ruggini perciò devono essere sempre attentamente controllate e pulite.

La produzione, come accennato, consiste in salsa di pomodoro, confetture, mostarde. Non vengono usati né additivi né conservanti. Anche lo zucchero è ridotto al minimo (300 g ogni kg di frutta pulita). Alcune di queste produzioni sono particolari come le confetture di anguria bianca o di mirabolano e le mostarde di pomodori verdi.

Per la bollitura dei vasetti si utilizza acqua demineralizzata e per la pulizia delle pentole si usano prodotti come l'aceto ed il bicarbonato.

Anche il deposito è nuovo e ben tenuto ed organizzato anche se presenta piani non facilmente lavabili.





## COMITATO DI VALUTAZIONE

Coerenza con i parametri stabiliti. Di seguito alcuni suggerimenti:

Coltivazioni: si consiglia di migliorare la conoscenza agronomica e fisiologica delle specie frutticole per migliorarne la crescita e perciò le produzioni aziendali, ora sono ridotte al minimo; si consiglia di interrompere una possibile monocoltura di pomodoro attraverso la semina e il sovescio di una leguminosa;

Acquisti da aziende esterne: dato che spesso vengono trasformati e rivenduti come propri prodotti provenienti da aziende esterne, è bene conoscere con precisione il metodo di produzione e la rispondenza di questi ai principi della Garanzia Partecipata del DES Parma;

Laboratorio: si consiglia di apporre reti che impediscano l'ingresso di uccelli nell'area "sporca" del laboratorio; si consiglia di monitorare la presenza di polveri o ruggini sulle travi metalliche presenti all'interno del vero e proprio laboratorio.

Parma, Novembre 2020