

## Sintesi della visita Az. Agricola MONASTERO

Nome del responsabile: Nicola Negri

Indirizzo: loc. Verano 4 – Podenzano (Pc)

Sede operativa: loc. Verano 4 – Podenzano (Pc)

Telefono: 339 2384222

Mail: alberto@aziendamonastero.it

Sito Web: www.aziendamonastero.it

### GRUPPO DI VISITA

Produttore: -

Consumatore: Francesca Marconi, Serena Rolandi, Clara Clivati, Giovanni Scirè, Martina Stablum;

Tecnico Alberto Chiappari

### VISITA

Data delle visita 04/07/2020

Ora di inizio 10,30

Ora di conclusione 14,30

### Osservazioni generali

L'azienda agricola "Monastero" è un'azienda storica del piacentino in quanto la famiglia Negri la gestisce fin dal 1932. E' di discrete dimensioni (60 ha) e ha un'attività articolata che prevede la produzione di miele, ortaggi (a pieno campo e in serra, da mensa e da industria), cereali, leguminose, oleaginose ed infine uova. La rotazione prevede anche la presenza dell'erba medica. L'azienda inoltre produce confetture, conserve, succhi. E' certificata biologica con ICEA.

La visita è iniziata presso gli alveari. Le api sono curate, tramite un accordo di collaborazione, da alcuni professionisti che ne ricavano sciami, regine, telaini di covata e naturalmente miele che viene commercializzato dalla Monastero. Le arnie in totale sono circa 100 di cui metà stanziali e le altre mobili. La razza allevata è la ligustica, la pregiata razza italiana.

In loco osserviamo anche i campi attigui fra cui quello di girasole. A seguito di accordi di filiera questa coltura nel 2020 è stata in netta espansione in tutto l'areale emiliano. Mais e girasole sono di solito in seconda coltura dopo il pisello.

Tornati al centro aziendale visitiamo gli orti, in parte in pieno campo, in parte in serre-tunnel. Sono ordinati e ben tenuti. Il terreno, di medio impasto, pare alla vista, ottimo per queste colture. Sono anche un bel biglietto da visita per l'azienda che promuove la vendita diretta. La concimazione delle orticole avviene con letame maturo, digestato liquido e pellettati organici. Il contenimento delle piante infestanti avviene con lavorazioni del terreno (zappature, sarchiature, strigliature, ecc.), falsa semina, pacciamatura con film biodegradabili.

La difesa anticrittogamica avviene con rame, funghi competitori mentre la difesa contro i parassiti animali avviene tramite Bacillus thuringensis, piretrine, infusi e macerati.

A fianco delle orticole da mensa visitiamo un campo di pomodoro da industria. Nicola ci racconta delle difficoltà dovute alle infestazioni di ragnetto rosso (un acaro parassita dei vegetali) che a livello locale stanno raggiungendo livelli preoccupanti.

Proseguiamo con la visita all'allevamento di galline ovaiole. L'allevamento, che produce circa 900 uova al giorno è composto da 1.200 capi divisi in gruppi da 300. Le galline, di razza Hy-line brown, sono alloggiare in moderni pollai in legno molto ben strutturati. Hanno la massima libertà di uscire e pascolare all'esterno. Gli animali a fine carriera (intorno a i 18 mesi) vengono macellati e venduti da carne. Visitiamo anche il laboratorio di calibratura, timbratura e confezionamento delle uova.

Infine entriamo anche nello spaccio aziendale dove vengono venduti gli ortaggi, le uova ma anche i trasformati come la passata e la farina di frumento tenero, la farina di mais, prodotti da aziende esterne con le materie prime di Monastero.

A conclusione visitiamo l'antica casa padronale, un tempo il monastero che dà il nome all'azienda, e degustiamo un'ottima frittata fatta dal signor Osvaldo.





## **COMITATO DI VALUTAZIONE**

Coerenza con i parametri stabiliti. Non emergono criticità.

Parma, Novembre 2020