

Sintesi della visita Az. Agricola CIRIBIBÌ

Nome del responsabile Olinto Malpeli
Indirizzo loc. Ticchiano, 10 – Monchio delle Corti - Parma
Telefono 328 6184004
Mail info@ciribibi.it

GRUPPO DI VISITA

Produttore: Omar Ghezzi
Consumatore: Gian Maria Tonelli
Tecnico : Alberto Chiappari

VISITA

Data delle visita 22/10/2020
Ora di inizio 15.00
Ora di conclusione 17.15

Osservazioni generali

L'azienda Ciribibi si presenta orgogliosamente come azienda agricola di montagna. In effetti l'azienda si trova intorno ai 900 m di altitudine in un ambiente e in un contesto segnati dalla naturalità del paesaggio ma anche dall'abbandono derivante dallo spopolamento.

L'azienda produce orticole, zafferano e frumenti antichi. Questi ultimi vengono trasformati in prodotti da forno. L'azienda è in fase di conversione al bio con ICEA.

La visita è iniziata presso il centro aziendale dove si trova la maggior parte dei terreni aziendali.

Proprio nelle vicinanze delle case si trova un piccolo orto e soprattutto il campo, di ridotte dimensioni, dove viene coltivato lo zafferano. Il campo ben ordinato in file baulate, presenta una coltivazione in ottima salute. Si vede qualche fiore rimasto dalla raccolta mattutina e quelli che si apriranno e verranno raccolti nei giorni successivi. Gli stigmi, separati manualmente dal fiore, vengono essiccati lentamente per esaltarne gli aromi. E' interessante che i fiori utilizzati vengano poi portati nelle vicinanze delle arnie aziendali perché ancora ricchi di nettare e polline. Lo zafferano è concimato solo con letame.

Nell'orto vengono coltivati varie specie ma soprattutto pomodori e patate. Con i propri pomodori, integrati da quelli acquistati da un'altra azienda, Olinto produce una salsa da usare sulle pizze.

Ci spostiamo nel campo dove era presente il frumento. Olinto ha scelto di seminare solo varietà antiche come "il Miracolo di Grossi" e una popolazione evolutiva che risulta la preferita. La popolazione costituita da circa 2.000 varietà e loro incroci, deriva da quella costituita da Salvatore Ceccarelli. In genere l'azienda semina circa un ettaro di frumento in rotazione con l'erba medica. Il raccolto viene effettuato con l'aiuto di una mietilega e successivamente trebbiato con una macchina fissa.

Ci spostiamo presso l'area artigianale di Monchio dove ha sede il laboratorio di produzione di prodotti da forno. Il laboratorio, oltre ad altre attrezzature, presenta un'impastatrice ed un forno di discrete dimensioni dove possono essere cotte da 6 a 8 pagnotte. I prodotti, pane, pizze, focacce, grissini, vengono prodotti a partire dalla farina aziendale e da pasta madre liquida integrale. Per avere sempre farina fresca, il frumento viene macinato mese per mese presso le macine a pietra dell'Antico mulino Cadonega di Viano (Re). A causa della presenza di molte cultivar nelle granaglie, la panificazione risulta variabile a seconda di quale di queste varietà prevalga. Il risultato però è sempre di ottima qualità.

Tale qualità è confermata dalla merenda/degustazione che Olinto ci offre alla fine della visita.





COMITATO DI VALUTAZIONE

Coerenza con i parametri stabiliti. Non emergono criticità.

Parma, Novembre 2020