

## Sintesi della visita **PODERE BIANCHI GALLI**

Nome del responsabile: Gabriele Galli  
Indirizzo: Loc. Marena, 62 – Solignano Parma

Telefono: 3478522371

Mail: gabriele@ilpodereideibianchigalli.it

### **GRUPPO DI VISITA**

Produttore	-
Consumatore	Angelo Chiuri, Francesca Marconi, Francesca Robuschi, Francesca Arbucci, Maurizio Silvestri
Tecnico	Alberto Chiappari

### **VISITA**

Data delle visita	8 ottobre 2020
Ora di inizio	16,45
Ora di conclusione	18,30

### Osservazioni generali

L'appuntamento con Gabriele è presso il recinto elettrico mobile dove stanno pascolando le pecore. L'allevamento è composto di circa 100 capi dei quali 90 riproduttori. Le razze allevate sono la Cornigliese, tipica dell'Appennino parmense, La Ciuta, di origine Valtellinese e la Suffolk di origine britannica. La Cornigliese è la razza principale, scelta dall'allevamento. Tutte e tre sono razze da carne e la Cornigliese e la piccola Ciuta sono razze in via d'estinzione ed oggetto di progetti di recupero.

Gli animali sono accompagnati da tre cani da pastore abruzzesi che le governano e le difendono da eventuali attacchi di predatori.

Il recinto elettrico è alimentato da piccoli pannelli fotovoltaici.

Le pecore sono al pascolo praticamente tutto l'anno. I ricoveri sono utilizzati solo per le femmine nel periodo del parto e per i maschi che non abbiano attività di riproduzione.

Poco distante dal recinto ve n'è un altro che serve per la notte. Questo è in realtà costituito da due cerchi concentrici: nel più interno dormono le pecore mentre in quello più esterno restano i cani a protezione. A pochi metri vi è la roulotte dove Gabriele dorme per vegliare sulle pecore ed impedire l'eventuale attacco dei lupi. Il luglio e in agosto il pascolo viene lasciato libero anche di notte.

L'alimentazione è composta di fieno aziendale (prodotto da un contoterzista) e da granaglie bio acquistate che servono anche per evitare diarree. I pascoli vengono ruotati a seconda del periodo e il pascolamento è libero oppure all'interno di recinti mobili elettrici come quello che abbiamo visto.

La riproduzione avviene in purezza di razza. Finora le femmine sono state mantenute in azienda per aumentare la dimensione del gregge che si vorrebbe composto dal doppio dei capi attualmente presenti. Le femmine si fanno partorire una volta l'anno per sette anni mentre le femmine leader vengono tenute finché vivono.

Gli agnelli vengono fatti nascere nel periodo primaverile e macellati a 6/11 mesi. Non si macellano agnelli da latte.

L'azienda partecipa aa Piano di eradicazione della scrapie (encefalopatia spongiforme degli ovicapirni) ha una collaborazione con l'Università di Pisa per la lotta ai parassiti degli animali, per il resto i trattamenti veterinari vengono fatti solo specifici e su singoli capi.

Conclusa la prima parte della visita ci spostiamo in località Marena dove ha sede l'azienda e vi è l'abitazione di Gabriele e Deborah. Qui vediamo i recinti per le pecore, i due asini, la pensione per i cani, le orticole, le aromatiche i piccoli frutti

La passione per i cani è stata la molla per venire a vivere in Appennino dalla Lombardia e tutt'ora l'azienda ospita cani in pensione soprattutto nel periodo estivo. Sono stati a questo scopo costruiti quattro appartamentoini con le tecniche della bioedilizia.

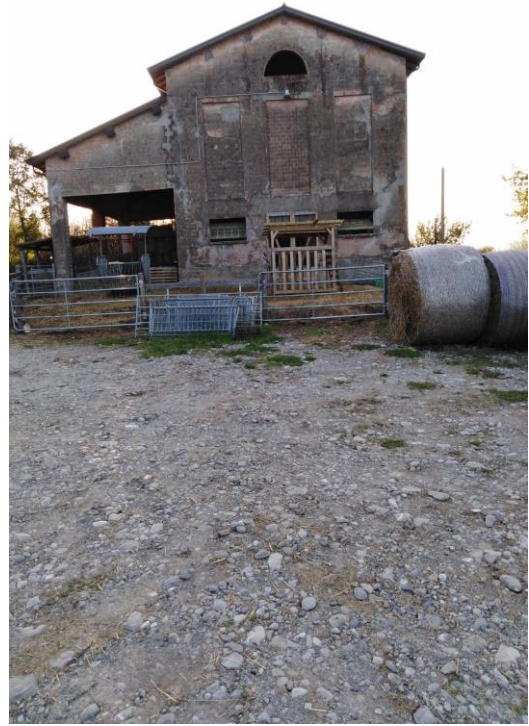
Le orticole sono per ora limitate ma l'azienda intende ampliarle così come i piccoli frutti e le piante aromatiche per le quali ci si vorrebbe dotare di un essiccatoio. La tecnica di coltivazione è quella della Permacoltura ed è interessante l'abbinamento tra specie diverse. La lana delle pecore invece di diventare un rifiuto viene usata per la pacciamatura delle piante insieme alla paglia e a teli plastici che con la protezione della lana non subiscono la degradazione dovuta ai raggi UV.

L'ultimo luogo visitato è il laboratorio. Con tutte le precauzioni igieniche, a turno per le sue piccole dimensioni, visitiamo questo piccolo ma efficiente laboratorio. Le carni vengono frollate per sette giorni e poi utilizzate per pacchi di carne o salumi di pecora (si utilizza il grasso di maiale) particolare è il prosciutto violino di pecora Ciuta.

Le consegne, su prenotazione, avvengono presso l'azienda o a domicilio. La catena del freddo viene rispettata con l'utilizzo di contenitori isotermitici e la verifica delle temperature attraverso una sonda.

L'azienda ha iniziato a collaborare anche con la Cooperativa Lasse ospitando bambini con problemi di autismo







## **COMITATO DI VALUTAZIONE**

Coerenza con i parametri stabiliti. Non emergono criticità.

Parma, Novembre 2020