

**DOMANDA DI ADESIONE PGS 2021 : Registrazione
Numero: 104****La/Il sottoscritt/a (nome e cognome)**

Andrea Gherpelli

Domiciliata/o in via

Via Gazzata, 4

Località

Prato di Correggio 42015 (RE)

Cellulare

3479316364

Emailcasavecchiamail@gmail.com**Dichiara**

- di essere a conoscenza della Carta dei Principi e dello Statuto dell'Associazione "DES Parma - Distretto di Economia Solidale - APS"
- di essere a conoscenza del progetto "Sistema di Garanzia Partecipata (PGS) del "DES Parma - Distretto di Economia Solidale - APS"
- di autorizzare il trattamento dei dati forniti e la loro pubblicazione sul sito www.desparma.org ed eventuali altre forme di diffusione delle informazioni fornite ai sensi dell'art. 13 del Regolamento (UE) 679/2016

Si impegna

- a sottoscrivere la Carta dei Principi del DES Parma - Distretto di Economia Solidale - APS e associarsi;
- ad aderire al Progetto Sistema di Garanzia Partecipata (PGS) del DES Parma - Distretto di Economia Solidale - APS del rispettando gli impegni elencati;

Nome produttore

Andrea Libero Gherpelli

Nome azienda/ragione sociale

"Casa Vecchia" Società Agricola di Gherpelli SS

Forma giuridica

Società Semplice

Inizio attività

1933

Indirizzo azienda: Via

Via Gazzata, 4

**DOMANDA DI ADESIONE PGS 2021 : Registrazione
Numero: 104****Località**

Prato di COreggio

CAP

42015

Provincia

RE

Partita IVA / Codice fiscale

02418000358

Cellulare

3479316364

Emailcasavecchiamail@gmail.com**Referente azienda se diverso dal titolare**

www.agricoltoricustodi.it

1) L'azienda è la tua fonte di sostentamento:

Principale

2) Ubicazione della produzione aziendale

- Pianura

3) Titolo di possesso dell'azienda:

Proprietà

4) Cosa produce l'azienda:

- Cereali

5) Superficie dei terreni destinati alla produzione

16

1) I pagamenti vengono registrati attraverso:

- Fattura elettronica

2) Sei disponibile ad elaborare un'analisi dei costi di produzione per costruire il Prezzo Trasparente?

DOMANDA DI ADESIONE PGS 2021 : Registrazione Numero: 104

- no

1) Numero collaboratori e/o dipendenti (esclusi i familiari):

1

2) Numero collaboratori familiari:

3

3) Tipo di contratto dei collaboratori

Tipologia Contratto	Durata	
Avventizio		

2) Indica la percentuale di auto-prodotti

100%

3) Vendita: vendi anche prodotti di altre aziende, oltre i tuoi?

no

4) Se si, indica la % di prodotti di tre aziende messi in vendita:

0-25%

6) Quali sono i tuoi canali di vendita?

- Vendita diretta
- Negozi
- Mercati locali

1) La produzione aziendale è:

- Agricoltura non intensiva, non invasiva, basata sull'osservazione degli elementi dell'ecosistema agricolo e sulle interazioni tra di essi, che persegue la preservazione della biodiversità, il riciclo dei nutrienti, l'ottimizzazione dell'uso delle risorse locali, l'autosufficienza economica dell'azienda

4) Fai analisi sui tuoi prodotti?

si

1) La tua azienda sostiene prassi in grado di produrre ricadute positive sul territorio?

si

2) Se si, quali?

**DOMANDA DI ADESIONE PGS 2021 : Registrazione
Numero: 104**

- Valorizzazione del territorio
- Recupero produzioni/prodotti significativi
- Avvio sperimentazioni
- Salvaguardia della biodiversità e fertilità dei terreni

3) La tua azienda collabora con attività etico/sociali e solidali?

no

5) Hai attivato sistemi di risparmio energetico e/o produzione di energia rinnovabile nella tua azienda?

si

6) Se sì quali?

- Recupero scarti di lavorazione
- Compostaggio aerobico in azienda

Interruzione di sezione**1) Tipologia dei materiali di scarto prodotti:**

- Riciclabili (organico, carta, plastica, vetro, ferro, ecc.)
- Oli esausti
- Batterie

2) Gestione dei materiali di scarto:

- Raccolta differenziata
- Conferimento a centri autorizzati
- Compostaggio organico in azienda
- Riutilizzo, riuso, riciclo

3) Imballaggi utilizzati

- Carta / Cartone
- Plastica monomateriale riciclabile

1) Collabori con i GAS?

no

3) Se no, quali sono i motivi della mancata collaborazione?

Continua richiesta di sconti su ordini anche di piccola entità

Indicare periodo ideale per visita in azienda

quando volete

Puoi aggiungere, se vuoi, una descrizione della tua azienda

Agricoltori Custodi affonda le sue radici in "Casa Vecchia", una piccola azienda agricola a gestione familiare, autonoma e di

DOMANDA DI ADESIONE PGS 2021 : Registrazione Numero: 104

antica tradizione situata a due passi dal borgo di Correggio, a Villa Prato, cuore dell'Emilia-Romagna e Food Valley italiana.

Chiamata da tutti nei dintorni "Cà Vècia", "Casa Vecchia" nasce nel 1933 quando Giovita Gherpelli, insieme alla moglie Maria ed ai 7 figli, Stefano, Garibaldi, Zelmira, Antonietta, Falaride, Mario e il più giovane Fortunato, si insediano in un piccolo appezzamento di terreno che, essendo umido e troppo sommerso dall'acqua, non era adatto a nulla secondo gli abitanti del luogo che consigliano la famiglia Gherpelli di girare i cavalli e tornare indietro, senza troppi complimenti. Ma i Gherpelli decisero di rimanere.

Furono proprio quelle caratteristiche di elevata umidità a rivelarsi invece fondamentali per offrire un terreno fertile e buono per coltivare. Si mettono subito al lavoro: vigna, piante da frutto, orticole, cereali. Allevano anche suini, galline, polli, anatre, faraone, tacchini in una stalla attigua che, secondo gli usi antichi, doveva essere comunicante con l'abitazione.

Poi, coltivano cereali per alimentare gli animali e loro stessi.

"Casa Vecchia" diventa man mano una vera e propria azienda capace di assicurare il sostentamento della famiglia con produzioni di buoni cibi e vino, che, quando cominciarono ad eccedere il loro fabbisogno, furono messi in vendita. Il lavoro nei campi era duro e bisognava essere robusti, e dunque mangiare bene e sano. Per lavorare c'era sempre bisogno di forza e salute, e quindi la Famiglia Gherpelli cominciò ad allevare e coltivare con criterio, usando grani locali e mettendo da parte il seme buono da seminare per l'anno venturo. Così dopo la mietitura a mano e la trebbiatura fatta nell'aia con le prime macchine azionate dai trattori collegati da grandi cinghie di cuoio, si doveva poter selezionare dal raccolto i semi migliori, quelli più capaci di germogliare per rigenerare nuove spighe sempre più belle e sane. Per fare questo utilizzavano macchine di legno come ventilabri e svecciatoi che oggi sembrerebbero pezzi da museo, opera dell'ingegno artigiano di un tempo perduto, ma che in azienda ancora oggi ci aiutano nella selezione della semente.

Mentre "Casa Vecchia" si ampliava grazie al lavoro di tutti i componenti della famiglia, un giorno indimenticato e maledetto, Giovita viene investito da un'auto attraversando la strada al centro del paese in bicicletta. La voce del tragico incidente arriva come un fulmine a casa dove coglie di sorpresa e getta nella disperazione Fortunato, che aveva poggiato fino a quel momento la sua formazione sull'esperienza del padre. Apprende la notizia mentre lavora nei campi e vive quell'attimo lungo quanto una stagione gelida, accasciandosi tra le lacrime. Proprio da quelle lacrime cadute a terra saranno Fortunato e suo figlio Romano a far nascere nuovi germogli; allargano i confini grazie ad investimenti in più ampi terreni; migliorano la produzione e allargano la filiera, dando vita ad un'azienda che fa tesoro dell'esperienza di nonno Giovita.

Romano aveva appreso fin da bambino quelle buone pratiche agricole che fanno parte dell'antico modo di relazionarsi alla terra ed inizia così a seguire la sua via alla coltivazione cerealicola. Sposa a vent'anni la figlia di una famiglia di artigiani di Reggio Emilia di cui si innamora ad una festa da ballo. E da quella sera non si lasciano più. Laila oggi cura l'amministrazione della Casa Vecchia ed insieme mettono al mondo due figli, Marco e Andrea. I Gherpelli sono una famiglia di lavoratori, artigiani e artisti, narratori, musicisti, poeti, attori e durante il lavoro spesso prendono vita canzoni, storie, commedie, poesie, recite, tutte nell'allegria del sudore sulla fronte. I Galoun, come sono soprannominati per le grandi cosce, i "galloni" appunto, sono un punto di riferimento per tutti gli agricoltori della zona: una famiglia onesta, sana, dagli antichi valori, rispettata e rispettosa verso tutti, sempre.

Dei due figli di Romano, Marco si diploma in chitarra classica al conservatorio, anche se oggi è responsabile informatico per una multinazionale con sede a Milano. Ma continua a scrivere canzoni che prima o poi vedranno la luce.

Andrea, dopo la laurea in Ingegneria Gestionale alla Alma Mater di Bologna ed una borsa di studio vinta all'Accademia d'Arte Drammatica "Silvio D'Amico" di Roma, prende parte a diverse tournée teatrali, produzioni televisive e cinematografiche come attore. Ma non si separa mai dai suoi amati campi e risemina i grani locali: farro, mais, canapa, leguminose come i ceci e continua a produrre quegli alimenti che anche ai tempi del bisnonno Giovita mantenevano sani e robusti tutti i Galoun. Andrea è oggi un agricoltore custode con la missione di mantenere antiche varietà di cereali grazie all'aiuto di Gino, un meccanico, ed Angelo, un falegname, amici di famiglia, sono state rimesse in moto attrezzature come quei vecchi ventilabri e svecciatoi. Segue percorsi formativi in agricoltura organica, rigenerativa e biodinamica unendo questi approcci a quelle buone pratiche agricole dell'antica tradizione. Insieme alla sua amata compagna, Elena Luce, Andrea Libero sta continuando a produrre con passione prodotti che sono il risultato dell'esperienza di 4 generazioni di lavoro ostinato e duro nell'agricoltura sostenibile ed ecologica.

DOMANDA DI ADESIONE PGS 2021 : Registrazione Numero: 104

Oggi, come molti anni fa, si continua a coltivare, ma anche a scrivere, a suonare e a cucinare, si allevano gli animali, si crescono i bambini e a tavola si mangia tutti insieme.

Ancora oggi, "Casa Vecchia" utilizza cereali che vengono piantati e coltivati sotto un'attenta supervisione e seguiti durante tutta la loro crescita e maturazione. Per questo, Andrea Libero ed Elena Luce stanno innestando elementi di innovazione nel profondo e amato solco della tradizione ultracentenaria della Famiglia, trasformando "Casa Vecchia" in "Agricoltori Custodi".

La terra, la coltivazione e la sana alimentazione sono valori assoluti trattati con nobiltà, attenzione e cura.

CEREALI

CE1.0) Estensione dell'azienda (ha):

16

CE1.1) Ettari destinati a cereale:

14

CE2.0) Tipi e quantità di cereale

Tipo di cereale	Quantità macinate all'anno(kg)
Farro, frumenti duri e teneri, Mais, miglio, ceci	

CE3.0) n° KG prodotti in azienda

35000

CE3.1) n° KG prodotti acquistati

0

CE3.2) Se acquistati da quali aziende?

Tipo di cereale	Azienda agricola	Quantità macinate all'anno (kg)
nessuno		

CE3.3) Provenienza del seme

Autoprodotto

CS4.0) Come viene conservato il cereale:

- Sacconi

CS5.0) Concimazioni: tipo fertilizzante usato e quantità per ettaro

Letame e Liquame al bisogno

CS6.0) Sistema di macinatura

- pietra naturale

**DOMANDA DI ADESIONE PGS 2021 : Registrazione
Numero: 104****CS6.1) Macinatura per conto terzi**

si

CS6.2) Se si, in quale %

100%

CS6.3) il cereale viene inumidito prima della macinatura?

no

CS6.4) Il germe ed il semolino vengono tolti dalla farina?

no

CS7.0) Tipo di confezionamento

carta

CS8.0) Disponibilità per campionatura del cereale (umidità, ruggini, fusariosi, ecc..)

no

CS8.1) Disponibilità per analisi tossine prodotti

no