

Sintesi della visita - Azienda agricola “Afro Magnani”

Nome del responsabile: Afro Magnani
Indirizzo: Via Begherella Fraore – Parma
Telefono: 348 036 6310
Mail: /

GRUPPO DI VISITA

Produttore: Alessandro Pizzarotti
Consumatore: Wendy Massart
Tecnico: Alberto Chiappari

VISITA

Data delle visita: 01 settembre 2022
Ora di inizio: 15.15
Ora di conclusione: 17.30

Osservazioni generali

L'azienda agricola Afro Magnani è una realtà “storica” gestita da Afro e sua moglie. E' purtroppo un'azienda destinata a terminare la propria attività in quanto le figlie hanno deciso di dedicarsi ad altre attività.

Produce foraggi (erba medica e loietto), zucche e cereali. Normalmente la rotazione prevede tre anni di erba medica, un anno di zucca e altri due anni a cereali o loietto (quest'anno stato messo del frumento duro). Afro nel 2022 ha provato a coltivare anche il girasole ma non è soddisfatto per la resa e per i problemi dati dai piccioni che hanno “assaltato” la coltura.

L'azienda coltiva zucche da quindici anni mentre in passato producevano pomodori e cipolle.

Nella nostra visita ci siamo concentrati proprio sulle zucche che sono il prodotto per cui Magnani è conosciuto nel circuito del DES.

Le varietà coltivate sono la DELICA (di forma tonda e più deperibile per cui è da consumarsi entro dicembre) e la BUTTERNUT (con forma allungata e scorza rugosa). Quest'anno sono state coltivate 9 biolche (circa 3 ha).

Il sesto d'impianto è di 2,10 m X 1 m. L'irrigazione è a pioggia e nel 2022 è stata effettuata due volte.

Contro le crittogame vengono usati zolfo e rame. La lotta all'oidio deve essere preventiva in quanto all'apparire della malattia gli interventi non sono più efficaci.

La produzione annua negli ultimi anni è stata di circa 600 quintali. Quest'anno hanno avuto problemi di allegagione a causa del grande caldo. Anche il vento ha dato problemi perché tende ad intrecciare i tralci e a romperli ma anche a strappare le foglie con la conseguenza che molte zucche soffrono di scottature.

Per la concimazione viene usata pollina e letame di cavallo. Viene usato anche il concime convenzionale NPK original gold. Il letame di cavallo deriva dai tre cavalli da dressage allevati in azienda ma non è sufficiente per tutta l'azienda.

Una volta raccolte le zucche vengono lasciate maturare al sole; vengono poi pulite e spazzolate e ogni mese vengono controllate per eliminare quelle marce.

La conservazione avviene in una antica e fresca cantina della casa padronale dove restano per lungo tempo e a volte resistono fino al momento del nuovo raccolto.

La vendita avviene a privati, gastronomie e ai gas ma soprattutto alla ditta “Rodolfi” che effettua tutti gli anni analisi sulla qualità delle zucche stesse. La figlia di Afro, che ci ha accompagnato nella visita, non nasconde le difficoltà che a volte ci sono nel rapportarsi con i gas.

La visita si è conclusa, come da tradizione emiliana, davanti ad un ottimo piatto di pane e salame e ad un buon bicchiere di vino.

Suggerimenti:

sostituire il concime convenzionale con uno organico.

Foto



Zucca Violina dopo la raccolta



Il ricovero attrezzi e deposito



Semi di girasole



Campo di zucca



La cantina sotto la casa serve come spazio di stoccaggio delle zucche durante l'autunno e l'inverno

Firma del responsabile dell'azienda

Afro Magnani

Firma dei componenti del gruppo di visita

Alessandro Pizzarotti

Wendy Massart

Alberto Chiappari