



Giornata dell'alimentazione in Fattoria – 12 ottobre 2014

Azienda Agraria Sperimentale Stuard scrI

Str. Madonna dell'Aiuto, 7/A S. Pancrazio – 43126 Parma
tel. 0521 671569 cell 349 5741636

info@stuard.it

www.stuard.it

Metodo di produzione integrato e biologico

Vendita diretta dei prodotti

Fattoria Didattica accreditata

Agricoltore custode

Prodotti: cereali di antiche varietà, ortaggi, prodotti trasformati della biodiversità locale

Cenni storici dell'azienda e organizzazione familiare

L'Azienda Stuard trae le sue origini al tempo e per volontà di Maria Luigia a supporto dell'Università e degli Istituti con materie di insegnamento ad indirizzo agrario. Agli inizi degli anni '80 diventa realmente operativa nella ricerca e sperimentazione a supporto dell'agricoltura parmense e dei suoi operatori.

Le prove sperimentali realizzate riguardano principalmente il confronto fra varietà, le tecniche di fertilizzazione, l'avvicendamento colturale, la difesa integrata, il controllo delle malerbe, le lavorazioni del suolo, la tecnica irrigua e la coltivazione biologica.

L'Azienda produce e commercializza direttamente orticole e frutta di stagione, a produzione integrata e sempre più biologica, massima espressione della filiera corta, così come prodotti trasformati secondo ricette della tradizione, capaci di preservare e valorizzare le caratteristiche organolettiche della materia prima impiegata.

L'Azienda ha il suo punto vendita "Emporio Podere Stuard" che si configura come uno spazio polifunzionale in cui conoscere, acquistare e degustare prodotti agroalimentari a kmzero fortemente connotati sul piano della sostenibilità ambientale, del rispetto della tradizione del radicamento territoriale e della biodiversità.

Programma: visita all'azienda e al campo catalogo di peperoncino. Mostra di cereali antichi e di pomodori della biodiversità. Piccolo mercato di agricoltori del territorio con la presenza delle aziende: Cà D'Alfieri, Il Campo, Nine del Lobo e altri. Il punto vendita aziendale, Emporio Podere Stuard, sarà aperto con la vendita e assaggio dei prodotti della biodiversità locale. Degustazioni a pagamento di salumi di maiale nero, formaggi biologici, pane di grani antichi e salse piccanti.

PepperParma

Str. Madonna dell'Aiuto, 7/A S. Pancrazio – 43126 Parma
Tel 342 0019579 348 91093671

info@pepperparma.it

www.pepperparma.it

Metodo di produzione integrato

Vendita diretta dei prodotti

Prodotti: Semi, piantine, piante, frutti, composizioni ornamentali

Cenni storici dell'azienda e organizzazione familiare

PepperParma è una giovane azienda nata nel 2012 che si occupa esclusivamente di peperoncino. L'attività principale consiste nella creazione e selezione di nuove varietà a carattere prevalentemente ornamentale, ma nondimeno del tutto commestibili

Programma: Inaugurazione della XVII Mostra-Mercato del Peperoncino con esposizione e vendita di semi, piante, frutti e decorazioni. Visita guidata (a pagamento) al più grande Campo Catalogo di peperoncino in cui sono presenti ben 640 varietà (di cui l'85% di propria produzione). Degustazione di frutti di peperoncino.

Azienda agricola Argaland-Cascina Bodriazzo

Località Bodriazzo - 43010 Zibello

Cell 346 0126573

argaland@hotmail.com

www.argaland.net

Metodo di produzione: integrato e biologico

Azienda agrituristica

Fattoria Didattica accreditata

Agricoltore custode

Prodotti: salumi, ortaggi e cereali

Cenni storici dell'azienda e organizzazione familiare

La Cascina Bodriazzo di Zibello si trova nel cuore delle antiche tradizioni contadine della Bassa Parmense a due passi dal "Grande Fiume" Po nel silenzio e nel fascino della pianura. Una grande corte ottocentesca che ospita oggi sia un'azienda agricola tuttora attiva che produce: mais dolce, pomodori, cipolle, piselli ecc e che ospita anche un allevamento di suini all'aperto.

Programma: visita dell'azienda La Famiglia Contadina tra ieri e oggi: visita al museo della civiltà contadina ospitato nelle stanze dove vivevano le famiglie di contadini che lavoravano in azienda. e attività per bambini "Conosciamo gli animali della fattoria": asino, cavallo, pony, maiali, mucche, anatre, oche, conigli e galline. Disponibilità di area giochi per i bambini. Passeggiate verso il fiume Po. Merende/degustazioni con prodotti aziendali. Pranzo e cena su prenotazione.

Vivaio Forestale Scodogna

Via Nazionale Ovest, 28 Loc. Pontescodogna 43044 Collecchio

Tel 0521 836026

cell. 333 6966054

vivaioscodogna.boschi-carrega@parchiemiliaoccidentale.it

www.parchidelducato.it

www.kuminda.org

Vendita diretta dei prodotti

Agricoltore custode

Prodotti: Alberi e arbusti autoctoni, piante di frutta antica. Cenni storici dell'azienda e organizzazione familiare Dal 1998 il Vivaio è gestito dal Parco Boschi di Carrega, dal 2011 dall'Ente di Gestione per i Parchi e la Biodiversità dell'Emilia Occidentale. Ospita aree dedicate alla coltivazione di alberi e arbusti autoctoni, piante da frutta e un campo catalogo della frutta antica con oltre 100 varietà locali, una stazione di compostaggio e, dal 2012, 32 orti sociali del Comune di Collecchio e 2 orti didattici.

Un'aula didattica consente l'organizzazione di corsi e di laboratori per le scuole e per i cittadini.

Programma: dalle ore 15:00 alle ore 18:30: "In diretta dagli Orti!" attività ed esperienze negli orti di comunità del Vivaio Scodogna in collaborazione con Festival Kuminda e il gruppo orticoltori del Vivaio.

"L'orto invernale" La concimazione, i segreti del terreno, semina di aglio e scalogno, ...attività negli orti didattici.

Alla scoperta degli orti con gli orticoltori: le verdure invernali!

"La biodiversità? Si mangia!" con Mauro Carboni.

"Ci sono zucche e...zucche!" Piccola esposizione di varietà di zucche diverse, consigli e ricette di cucina.

"Frutta? Sì, ma solo antica!" Raccolta(*) della frutta nel frutteto di varietà antiche del Vivaio. Degustazione di frutti e spunti per ricette.

Attività gratuite, prenotazione obbligatoria. Per informazioni e prenotazioni contattare dal lunedì al venerdì dalle 9.00 alle 13.00 il Centro Parco Casinetto al numero 0521 836026

(*) la raccolta sarà effettuata solo in caso di disponibilità di frutta; un piccolo campione delle diverse varietà di frutta raccolta rimarrà ai partecipanti

Azienda Agrituristica Biologica Ciao Latte

Via Muroli, 15, Loc. Borghetto – 43015 Noceto

tel 0521 624035

cell 339-3391783

ciaolatte@libero.it

www.ciaolatte.it

Metodo di produzione biologico

Azienda agrituristica

Vendita diretta dei prodotti

Fattoria Didattica accreditata

Agricoltore custode

Prodotti: Parmigiano-Reggiano biologico, derivati del latte, prodotti da forno e pasta fresca

Cenni storici dell'azienda e organizzazione familiare

Azienda a conduzione familiare avviata nel 2000.

Programma: ore 10,30 e 16,00: visita al caseificio. Attività per bambini (consigliata la prenotazione al n. 339-3391783). Degustazione di prodotti aziendali. Pranzo con prodotti biologici su prenotazione.

Azienda Agrituristica il Cerreto di Boglioli Ernesto & C

Via Gabbiano 96 Loc. Pieve di Cusignano - 43015 Noceto
tel.0524 62140
cell 320 8823347

ernesto.boglioli@gmail.com

Metodo di produzione biologico

Azienda agrituristica

Vendita diretta dei prodotti

Prodotti: vino e salumi

Cenni storici dell'azienda e organizzazione familiare

L'azienda ad indirizzo agro-forestale, è diventata anche agriturismo. Più di 100 ettari tra boschi, pascoli, alberi da frutto e vigne fanno da contorno alle strutture aziendali. La conduzione è prevalentemente familiare da tre generazioni.

Programma: dalle ore 10 alle ore 12 percorso guidato nelle produzioni di energia rinnovabile: eolico, biomassa e fotovoltaico. Le produzioni aziendali infatti sono compensate da impatto ambientale zero.

Azienda Agricola Moschini - Agriturismo Colle Rio Stirpi

Via Scipione Stirpi, Mirani 161 – 43039 Salsomaggiore Terme

tel 0524 577096

Cell 333 3176818

emoschini@alice.it

www.collieriostirpi.it

Metodo di produzione: integrato e biologico

Azienda agrituristica

Vendita diretta dei prodotti

Fattoria Didattica accreditata

Agricoltore custode

Prodotti: frutta e ortaggi di varietà autoctone antiche, cereali, tacchino di Parma e Piacenza, vino ed olio extravergine

Cenni storici dell'azienda e organizzazione familiare

L'azienda, ancora oggi a conduzione familiare, nasce ufficialmente il 6 settembre 1814 e da allora è sempre rimasta ai discendenti della stessa famiglia per 7 generazioni fino ad ora, ampliandosi in superficie e modificando in parte le coltivazioni.

Programma: Ore 10,00 visita all'azienda: uliveto, frutteto delle "piante autoctone antiche dimenticate" e ai vigneti.

"Lotta Biologica nell'orto e nel frutteto di casa": metodi di costruzione e installazione di trappole per la cattura degli insetti nocivi e di nidi e ripari per diffondere gli insetti utili. Ore 12,15 celebrazione eucaristica. Ore 13,00 pranzo in agriturismo con i prodotti aziendali su prenotazione. Ore 15,30 festeggiamo sull'aia i duecento anni dell'azienda con giochi e facciamo merenda con i nostri prodotti.

Il Gelso

Via Gandazzi 85 – 43029 Traversetolo

tel 0521 844713

cell 348 7764105

contatti@ilgelso.net

www.ilgelso.net

Metodo di produzione biologico

Azienda agrituristica

Vendita diretta dei prodotti

Fattoria Didattica accreditata

Agricoltore custode

Prodotti: frutta di antiche varietà, ortaggi, confetture, mostarde, sidro di mele.

Cenni storici dell'azienda e organizzazione familiare

L'azienda, a conduzione familiare, coltiva antiche varietà di frutta secondo il metodo biologico dal 1995 in un podere di collina di due ettari con orti, piante aromatiche e animali. Il "Gelso" è anche agriturismo con ristorante (cucina tipica parmigiana), camere e appartamenti turistici in un borgo del 1600.

Programma: alle ore 11:00 ed alle ore 16:00 visita guidata dell'azienda agricola e agli animali della fattoria con narrazione della "storia" nascita e sviluppo del podere e suo inserimento nella cultura locale e nel contesto pedemontano parmense. Introduzione e spiegazione alle tecniche biologiche/biodinamiche e orto sinergico applicate nella coltivazioni. Degustazione di mele (varietà antiche) e confetture di nostra produzione. Previa prenotazione: pranzo e dalle ore 18 alle 20 bio agripizza. Possibilità di acquisto dei prodotti, freschi e trasformati, presso lo spaccio aziendale.

Podere Cristina di Cipelli Valentina

Strada Monchio di Mulazzano n. 4 - 43037 Lesignano de' Bagni
tel. 0521 852741
cell. 349 1592798

valentina@poderecristina.it

www.poderecristina.it

Metodo di produzione biologico

Azienda agrituristica

Vendita diretta dei prodotti

Agricoltore custode

Prodotti: uova da galline allevate all'aperto, piccoli frutti (more e lamponi), marmellate e conserve

Cenni storici dell'azienda e organizzazione familiare

L'attività dell'azienda, a conduzione familiare, si concentra sull'allevamento all'aperto di galline per la produzione di uova e sulla coltivazione di fragole e frutti di bosco. Podere Cristina valorizza e tutela la biodiversità agricola. All'interno del podere trova collocazione una piccola scuderia con nostri cavalli bardigiani e una taverna dove è possibile assaggiare la nostra cucina basata sulle nostre materie prime. Grazie anche alla collaborazione con altre realtà agricole vicine è possibile ospitare gli ospiti che volessero scoprire la vita e i segreti della vita degli agricoltori locali.

Programma: visita all'azienda con illustrazione delle tipicità e caratteristiche dell'allevamento della gallina romagnola allevata all'aperto e delle coltivazioni della fragola e frutti di bosco.

Possibilità per i più piccoli di affacciarsi al mondo dei cavalli con anche (tempo permettendo) alcune brevi passeggiate. Degustazione di prodotti aziendali. Pranzo su prenotazione.

Az. Agrituristica Neverland S.S

Via Contile Montebello 120 43049 Varsi (PR)

cell. 393 8358092

edieffe@ymail.com

www.neverlandvarsi.com

Metodo di produzione biologico

Azienda agrituristica

Fattoria Didattica accreditata

Agricoltore custode

Prodotti: ortaggi e frutta biologici, uova, bassa corte

Cenni storici dell'azienda e organizzazione familiare

l'azienda agricola, a conduzione familiare, dal 2002 al 2006 ha avuto allevamenti di Vacca rossa reggiana e Suino nero di Parma. Dal 2008 l'azienda è diventata agriturismo a conduzione individuale con aiuto dei WWoofers (volontari dell'associazione WWoof opportunità globali nelle fattorie biologiche), con indirizzo produttivo prevalentemente vegetale.

Programma: dalle ore 10 alle ore 12: corso di lavorazione del pane a pasta acida. Pausa pranzo con stuzzichini offerti dalla casa. Dalle ore 14 alle ore 16: dibattito coi partecipanti su alimentazione e salute – "Dieta vegana o dieta tradizionale?" Dopo le ore 16: visita dell'azienda e battesimo della sella a cavallo dei bimbi. Corso di autoproduzione del formaggio (euro 10 per gli aderenti con incluso il formaggio)

Azienda Agricola Biologica - Agriturismo "Il Cielo di Strela"

Strada Costalta, 62 - Strela di Compiano 43053 Compiano

cell. 348 2885159

info@ilcielodistrela.it

www.ilcielodistrela.it

Metodo di produzione biologico

Azienda agrituristica

Vendita diretta dei prodotti

Prodotti: orticole in pieno campo, vitigni, animali di bassa corte, bovini da carne

Cenni storici dell'azienda e organizzazione familiare

Giovane azienda a conduzione familiare aperta nell'aprile 2012. E' da poco diventata agriturismo

Programma: visita all'azienda. Corso su prenotazione su come gestire ed utilizzare un piccolo orto familiare.

Alle ore 10 e 16 corso di cucina sempre su prenotazione.

Neve di Maggio Allevamento Chianina

Strada Provinciale 42 n.9 Loc. Mulino Sozzi - 43050 Valmozzola

tel. 0525 67222 cell 347 3178560

info@chianina-nevedimaggio.it

www.chianina-nevedimaggio.it

Metodo di produzione biologico - Vendita diretta dei prodotti

Prodotti: Carne chianina biologica

Cenni storici dell'azienda e organizzazione familiare

L'azienda nasce nel 2011, recuperando un'area completamente abbandonata in località Mulino Sozzi a Valmozzola. E' l'unico allevamento di razza chianina della provincia di Parma ed effettua vendita diretta del prodotto. L'azienda è partita subito in regime biologico e tutta l'organizzazione aziendale compete alla nostra famiglia.

Programma :Ore 10.00: accoglienza visitatori. Ore 11.00: breve seminario sulla razza chianina e sulla tipologia di allevamento e vendita diretta: "la razza chianina simbolo del Made in Italy e della produzione eticamente sostenibile di carne bovina". Ore 12.00: degustazione gratuita sull'aia con prodotti aziendali.

Pomeriggio: visita guidata all'azienda: la stalla, costruita con parametri elevati di benessere animale e in legno di larice non trattato per un minore impatto sull'ambiente e gli animali e il pascolo, attiguo alla stalla, a cui gli animali hanno libero accesso da primavera ad autunno inoltrato, elemento fondamentale per la qualità della vita dei bovini e per le caratteristiche organolettiche finali della nostra carne biologica.

Musei del Cibo della provincia di Parma

Museo del Parmigiano-Reggiano: Via Volta 5 c/o Corte Castellazzi, Soragna

Museo del Prosciutto e dei salumi parmigiani: Via Bocchialini, 7 c/o ex Foro Boario, Langhirano

Museo del Salame: Strada al Castello, 1 c/o Castello di Felino, Felino

Museo del Pomodoro: Strada Giarola, 11 – Loc. Giarola, Collecchio

Museo della Pasta: Strada Giarola, 11 – Loc. Giarola, Collecchio

Cantina dei Musei del Cibo: Rocca Sanvitale - Sala Baganza

Tel. 0521 931800 | cell. 335 8061900 E-mail: info@museidelcibo.it Sito: www.museidelcibo.it

Programma iniziative: in occasione della *Giornata mondiale dell'Alimentazione*, i Musei del Cibo aprono gratuitamente al pubblico e organizzano numerosi eventi presso i singoli musei.

Orari previsti della giornata: Museo del Parmigiano-Reggiano, del Salame e Cantina dei Musei del Cibo 10-13/15-18; Museo del Prosciutto, del Pomodoro e della Pasta 10-18.