



autocertificazione e prezzo sorgente  
**le farine**

## **INFORMAZIONI GENERALI**

Nome produttore/azienda e ragione sociale: **Alessandro Cagnasso – Francesco Duranti**

Indirizzo: Loc. La Giunca, 8 54025 Monzone (MS)

Telefono: 3387310752 3281111228

Fax:

E-mail: giraffacheinciampa@libero.it

Sito internet:

Cenni storici e geografici sul territorio: La Lunigiana trae il suo nome dalla colonia romana di Luni, fondata dai Romani nel 177 a.C. alla foce del fiume Magra, così ricca e sfolgorante di marmi da trarre in inganno i Normanni che la scambiarono per Roma.

La Lunigiana si identifica oggi con la vallata del Magra e quella dei suoi affluenti, mentre i suoi confini storici sono molto più ampi. Ma la storia più antica è storia di fiera gente di stirpe ligure, che resistette duramente ai romani e - vinta - fu deportata in massa nel Sannio. Situata tra la Toscana e la Liguria, di entrambe queste regioni ripropone i caratteri più peculiari del paesaggio, nelle composite culture e nella cordialità della gente. Una piccola regione, ricca di storia, che si presenta come un vero e proprio caleidoscopio di luci, colori ed immagini, scenari verdissimi che si concludono, in alto, nelle seghettate cime apuane e nelle vaste distese prative dell'Appennino.

Comincia a visitarla con il nostro aiuto allora.

A Pontremoli devi andare, su sin nel castello del Piagnaro, per specchiarti nei volti inquietanti degli idoli di pietra delle genti lunigiane: guerrieri armati sino ai denti, donne dai seni prosperosi, scolpiti migliaia d'anni fa, pietre misteriose e affascinanti che forse han protetto villaggi e raccolti, e ancora vigilano sulla valle. Continua il tuo cammino, entra passo dopo passo nell'anima di questa terra, terra di strade, con ospedali che lungo la via Francigena davano ospitalità ai pellegrini, pievi, chiesette che vigilano sui guadi della Magra, abbazie. E, qui, in queste valli, per secoli si svolse la sagra di una delle più antiche e potenti famiglie del passato: i Malaspina, ospiti di Dante e di trovatori, marchesi famosi in tutta Europa e, tra tanti, quell'Alessandro di Mulazzo, ultimo dei grandi navigatori di Spagna. Gli orizzonti di queste valli sono segnati dal succedersi delle torri di cento e più castelli, da borghi murati, da ville sparse nella campagna, dal nobile passato di città come Pontremoli e Fivizzano, dove trovi echi di architetture lombarde e toscane, un incomparabile repertorio di pitture barocche, la memoria di una cultura umanistica lontana. Ti basti un nome: Jacopo da Fivizzano, primo tra gli stampatori italiani.

Per il dominio di questa valle di confine, ambita terra di strade e agevoli passi appenninici, si scontrarono fiorentini, genovesi, milanesi. Qui passarono eserciti e mercanti, papi e imperatori, qui soldataglie incendiarono borghi e accorti signori dispensarono privilegi di dazi e gabelle.

Qui, ed è storia recente, si consumò non senza macerie, una delle ultime pagine della più recente guerra.

Di questa storia antica trovi tracce in ogni paese che incontri e in preziosi musei: nel vecchio mulino di Villafranca ti raccontano la storia della civiltà contadina di questa terra, attraverso il linguaggio essenziale degli attrezzi da lavoro, delle pietre scolpite, dei tessuti di canapa. A Casola ti illustrano la vita del borgo, le ricchezze delle chiese, l'avvincente tradizione del canto del maggio, un recitar cantando ove si scopre l'origine del teatro italiano. Ad Aulla l'ambiente trova il suo museo, ma soprattutto, una proposta di escursioni guidate che ti portano dal fondovalle alle vette appenniniche, attraverso l'orto botanico dei Frignoli. Insomma, una terra serena ed ospitale, in grado di soddisfare gli interessi più particolari ma soprattutto i tuoi sogni. Esiste ancora una mondo a misura d'uomo.  
(da [www.lunigiana.com](http://www.lunigiana.com))

Descrizione del nucleo familiare e loro coinvolgimento nelle attività agricole:

Possibilità di visitare l'azienda (sì o no; se sì indicare in quali giorni) :no

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti) :

Superficie castanicola : 4000 mq

Esposizione ed altitudine : nord – 350/400 m slm

Quantità di castagne prodotte : 10 q

Sesto di impianto e cultivar :

tipo di conduzione (proprietà/affitto/altro) : affitto

Tipo di coltivazione (convenzionale, integrato, biologico, biodinamico, altro) :

Concimazioni eseguite nell'ultima campagna (principio attivo e n° concimazioni) :

Lavorazioni eseguite nell'ultima campagna :

Mesi di raccolta dell'ultima campagna :ottobre

Numero lavoratori fissi (escluso il proprietario) : 0

Numero lavoratori stagionali o manodopera giornaliera (quante persone, paga oraria) : 0

Nome e sede del molino utilizzato nell'ultima campagna : Battistini Monzone

Distanza tra luogo di raccolta e il molino (distanza media) : 10 Km

Modalità di molitura : pietra alimentata ad acqua

Modalità di conservazione del grano :

Quantità di farina prodotta nell' ultima campagna : 20 q

Luogo, modalità di stoccaggio della farina : cella frigorifera a 5°

Eventuale laboratorio di analisi utilizzato:

Luogo e modalità di confezionamento :

Tipo di confezione utilizzate :

Luogo e modalità di vendita (azienda, negozi, supermercati, etc.) :

Prezzo sorgente della farina di castagne: 7 euro

Prezzo medio confezione (imballo+etichetta) : 1 euro

prezzo totale (riferito alla confezione) : 8 euro

Condizioni ambientali del posto di produzione (eventuali rischi ambientali) :

Condizioni ambientali dell'area (eventuali rischi ambientali, altro) :

Cosa penso degli Ogm in agricoltura: non approvo

Altre considerazioni: