



autocertificazione e prezzo sorgente
il latte e i formaggi

INFORMAZIONI GENERALI

Nome produttore/azienda e ragione sociale : **Azienda Agricola ZIPO del dott.Marco Pozzi**
Indirizzo : **Cascina C'a Grande Zibido San Giacomo (MI)**

Telefono : **0258315751**

Fax: **0258315751**

E-mail : **marco.pozzi@zipo.it**

Sito internet: **www.zipo.it**

Cenni storici e geografici sul territorio **La Cascina Ca' Grande si trova nel cuore del Parco Agricolo Sud Milano. Nella pianura irrigua bonificata dai Benedettini e dagli Umiliati. Alla fine del 1400 erano ancora estese le zone di boschi e brughiere, a quel periodo risale la casa di caccia attorno a cui è stata costruita dell'andar dei secoli la cascina, come la vediamo ai giorni d'oggi .**

Conduzione terreni (ha, proprietà/affitto): **75 ha di proprietà**

Lavoratori fissi: **quattro + la nostra famiglia saltuariamente**

Ricorso ad agenzie di lavoro interinale: **no**

Possibilità di visitare l'azienda (si o no; se sì indicare in quali giorni): **si per visite didattiche e , solo su prenotazione nel fine settimana**

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti):

Spaccio prodotti agricoli: **si**

Parco macchine (trattrici, operatrici): **quattro trattori, mietitrebbia, carro semovente per l'alimentazione dei bovini**

Colture (Specificare coltivazioni praticate): **prato, erba, mais, per l'alimentazione delle vacche, riso**

Allevamento (compilare sezioni per ogni tipologia allevata): **bovini**

Periodo di asciutta:

Dimensione e tipologia stalla: **10.000 m_ di stabulazione "libera"**

Stabulazione: **stabulazione libera**

Pascolo (giornaliero, altro):

Cure utilizzate per gli animali: **prevenire è meglio di curare , in caso di necessita', terapie convenzionali.**

Alimentazione animali adulti: razione di una vacca: **2 kg fieno + 15 kg. erba insilata + 15 kg insilato integrale di mais + 8 kg. farina mais + 2 kg farina soia + 2 kg Sali minerali.**

Alimentazione piccoli: **latte e fieno**

Percentuale foraggio prodotto in proprio: **80 %**

Eventuale tipo di mangime utilizzato:

Ditta fornitrice di mangime: **la nutriland**

Metodologia mungitura: **in sala mungitura in parallelo**

Quantità prodotta/anno (specificare se di differenti tipologie):

1.000.000 litri latte

Particolarità del prodotto (biologico, biodinamico con o senza certificazione, altre particolarità):

n° capi e razza: **120 vacche +140 bestie giovani**

Luogo di nascita dell'animale (se in stalla): **la nostra stalla è sorta nel 1960 con bestiame selezionato per la produzione di latte tutto il bestiame è nato e allevato in azienda.**

Nome dell'azienda da cui si acquistano i capi:

Numero medio dei capi allevati:

Numero medio dei capi abbattuti:

Macellazione:

Distanza tra il luogo di produzione e luogo di conservazione:

Luogo e modalità di confezionamento:

Tipi di confezioni disponibili: **latte crudo distribuito al pubblico con distributore automatico o lavorato sotto forma di vari formaggi (primosale, ricotta, caciotta) nel caseificio aziendale prodotti esclusivamente con latte crudo alta qualità e caglio vegetale.**

Luogo e modalità di vendita (azienda, negozi, supermercati, etc.): **distributore di latte in azienda aperto sette giorni su sette dalle 8 alle 21, vendita dei formaggi prodotti artigianalmente nel nostro caseificio il sabato e la domenica.**

Prezzo sorgente al L (indicare se ivato o meno): **latte 1€/litro, formaggio 12€/kg**

Prezzo medio confezione:

Costi di spedizione:

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

Eventuale laboratorio di analisi utilizzato: **Aral Crema ,Istituto Zooprofilattico di Brescia**

Eventuali società di certificazione: **autocontrollo aziendale, Asl Milano 2**

Altro:



autocertificazione e prezzo sorgente
il riso

INFORMAZIONI GENERALI

Nome produttore/azienda e ragione sociale : **Azienda Agricola ZIPO del dott.Marco Pozzi**
Indirizzo : **Cascina C'a Grande Zibido San Giacomo (MI)**

Telefono : **0258315751**

Fax: **0258315751**

E-mail : **marco.pozzi@zipo.it**

Sito internet: **www.zipo.it**

Cenni storici e geografici sul territorio **La Cascina Ca' Grande si trova nel cuore del Parco Agricolo Sud Milano. Nella pianura irrigua bonificata dai Benedettini e dagli Umiliati. Alla fine del 1400 erano ancora estese le zone di boschi e brughiere, a quel periodo risale la casa di caccia attorno a cui è stata costruita dell'andar dei secoli la cascina, come la vediamo ai giorni d'oggi .**

Descrizione del nucleo familiare e loro coinvolgimento nelle attività agricole:

Possibilità di visitare l'azienda (si o no; se sì indicare in quali giorni) : **si per visite didattiche e, solo su prenotazione nei fine settimana**

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti) :

Estensione terreni: **75 ha**

Superficie coltivata: **25 ha**

Tipo di conduzione (proprietà/affitto/altro) : **proprietà**

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

Varietà riso coltivato: **arborio**

Consulenti: -

Numero lavoratori fissi (escluso il proprietario) : **4**

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

Ricorso ad agenzie di lavoro interinale: -

Quantità prodotta/anno (specificare se di differenti tipologie) : **1200 q.li**

Principi e idealità cui si è ispirato il produttore:

INFORMAZIONI RELATIVE AL PRODOTTO PIU' SIGNIFICATIVO PER IL PRODUTTORE

Riso simbolo dell'azienda: **arborio**

Caratteristiche del riso (biologico, biodinamico con o senza certificazione, altre particolarità) :
Provenienza delle sementi:

Coltivazione a secco (si/no) : **a secco**

Modalità d'irrigazione: **per scorrimento**

Provenienza dell'acqua: **fontanili/naviglio grande**

Quantità prodotta nell'ultimo raccolto: **1200 q.li**

Lavorazioni eseguite nell'ultima campagna: **le normali lavorazioni**

Mesi della raccolta dell'ultima campagna: **ottobre 2007**

Metodo di raccolta: **mietitrebbia**

Distanza tra luogo di raccolta e di conservazione: **300mt.**

Modalità e tempo di conservazione prima della lavorazione: **in silos entro 6 mesi dal raccolto**

Modalità di lavorazione (pestelli, meccanica ecc) : **pilatura effettuata in azienda con macchine artigianali. (leggera lavorazione che non toglie del tutto il rivestimento esterno, senza utilizzo di sbiancanti)**

Eventuali additivi utilizzati: -

Modalità di stoccaggio riso lavorato: **bottiglie da 1 litro (900 gr)**

Quantità riso ottenuto: **Il riso lavorato in azienda è circa 5 q.li, che rendono circa 250 kg. di prodotto finito.**

Varietà riso (integrale, semintegrale, raffinato ecc) : **semintegrale**

Particolarità del prodotto: **Il nostro riso è di colore bianco avorio scuro, non essendo stato sbiancato ma solo pilato. La leggera lavorazione che viene effettuata appena prima della vendita permette di mantenere il sapore inimitabile del riso fresco e conserva le vitamine del chicco.**

Luogo e modalità di confezionamento: **azienda, in bottiglie da 1 litro (900 gr. circa)**

Tipi di confezioni disponibili: **bottiglie**

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

Prezzo sorgente al kg (indicare se ivato o meno) : **non vendiamo al chilo**

Prezzo medio confezione: **2,8 euro al litro**

Costi di spedizione: **solo vendita diretta**

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

Cosa penso degli Ogm in agricoltura:

Altre considerazioni: