



autocertificazione e prezzo sorgente
gli ortaggi

INFORMAZIONI GENERALI

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

Az. Agr. Cascina Dulcamara di Magnoni e Aina

Indirizzo: **via Don Bosco, 12 28068 Romentino (NO)**

Telefono: **0321/867033**

Fax:

E-mail: **theainas@libero.it**

Sito internet:

tipologie di ortaggi prodotti: **tutto ciò che cresce in provincia di novara, esclusi asparagi e carciofi**

superficie coltivata: **8000 mq**

proprietà dei terreni: **sì**

Consulenti: **nessuno a parte colleghi orticoltori biologici**

numero lavoratori fissi (escluso il proprietario): **2**

numero lavoratori stagionali: **0**

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

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti) : **no**

quantità media prodotta (specificare le differenti tipologie):

rotazione coltivazioni: **indispensabile in orticoltura**

caratteristiche (biologico, biodinamico con o senza certificazione, altre particolarità): **biologico**

zona e microzona di produzione: **terrazzo Ticino, brughiera**

estensione terreno: **8000 mq**

esposizione: **N/S**

altitudine: **200 m**

provenienza sementi: **Arcoiris e autoproduzione in azienda**

varietà coltivate:

modalità di coltivazione (serra, cielo aperto, altro): **campo aperto**

tipo di fertilizzanti usati e frequenza di utilizzo: **nessuno**

trattamenti eseguiti (quali e frequenza): **macerato di ortica sulle brassicacee (1 volta) e piretrone**

concimazioni eseguite (quali e frequenza): **biorex prima della fresa**

lavorazioni eseguite: **fresa e pacciamatura con trattore, semina, monda e rinalzi manuali**

momento della raccolta:

metodo di raccolta: **manuale**

mano d'opera utilizzata per la raccolta (indicare quante persone e, se retribuite, la paga oraria): **0**

raccolto ultimo (indicare la quantità):

tempi di conservazione (tempo medio che intercorre tra la raccolta e la vendita): **fresco _ giornata, secco da 3 a 6 mesi**

modalità di conservazione/stoccaggio: **magazzino**

luogo di stoccaggio degli ortaggi (cella frigorifera, altro...): **magazzino**

distanza tra il luogo di raccolta -luogo di conservazione - luogo di vendita): **0**

luogo di confezionamento (se presente): **azienda**

modalità di confezionamento (se presente): **cassette miste di ortaggi in tre distinti formati consegnate a domicilio**



autocertificazione e prezzo sorgente
la frutta

INFORMAZIONI GENERALI

tipologie di ortaggi/frutta prodotti: **mele, noci**

superficie coltivata: **2 ha mele; 2 ha noci**

proprietà dei terreni: **sì**

Consulenti: **no**

numero lavoratori fissi (escluso il proprietario):

numero lavoratori stagionali: **6**

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

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti) : **no**

quantità media prodotta (specificare le differenti tipologie): **mele 600 q; noci**

rotazione coltivazioni:

rotazione coltivazioni:

caratteristiche (biologico, biodinamico con o senza certificazione, altre particolarità): **biologico e in conversione al biologico**

zona e microzona di produzione: **terrazzo Ticino, brughiera**

estensione terreno(ha): **4 ha**

esposizione: **N/S**

altitudine: **200 m**

provenienza sementi: **Alto Adige (mele), Francia (noci)**

varietà coltivate: **mele pinova, golden rusch, golden, stark; noci franquette, sorrento e comune**

modalità di coltivazione (serra, cielo aperto, altro):

tipo di fertilizzanti usati e frequenza di utilizzo: **nessuno**

trattamenti eseguiti (quali e frequenza): **2/3 per 4/5 mesi con piretrone**

concimazioni eseguite (quali e frequenza): **nessuna**

lavorazioni eseguite: taglio erba, potatura, dirado **manuale**

momento della raccolta: **settembre**

metodo di raccolta: **manuale**

mano d'opera utilizzata per la raccolta (indicare quante persone e, se retribuite, la paga oraria):

raccolto ultimo (indicare la quantità): **penoso 200 q**

tempi di conservazione (tempo medio che intercorre tra la raccolta e la vendita): **0-3 mesi**

modalità di conservazione/stoccaggio: **magazzino e cella frigorifera**

luogo di stoccaggio degli ortaggi (cella frigorifera, altro...):

distanza tra il luogo di raccolta -luogo di conservazione - luogo di vendita): **0**

luogo di confezionamento (se presente):

modalità di confezionamento (se presente):

cosa penso degli ogm in agricoltura:

principi e idealità cui si è ispirato:



autocertificazione e prezzo sorgente
le farine

INFORMAZIONI GENERALI

Cenni storici e geografici sul territorio: **la cascina sorge sul terrazzo del Ticino della media pianura tra brughiere e boschi antichi, immediatamente a nord dei canali irrigui storici (Cavour, Langosco). Confina con una grande necropoli celtico-romana (800 ac) ma si trovano tracce e reperti della civiltà golasecchiana. Terreni molto sciolti (sabbia e sassi) drenanti e irrigati da canali e/o dal pozzo di proprietà.**

Descrizione del nucleo familiare e loro coinvolgimento nelle attività agricole: la Cascina Dulcamara è una soc. agricola facente capo ad un nucleo familiare ove la moglie è coltivatrice diretta ed il marito socio collaboratore. Intorno a questo nucleo ruotano familiari (genitori, zii/e, figli), collaboratori (soci di fatto) e avventizi soprattutto nei periodi di raccolta.

Superficie cerealicola : **2 ha**

Esposizione ed altitudine : **200 m**

Quantità di mais prodotto : **20 q**

Sesto di impianto e cultivar : **??? densità di 6 piante / mq**

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

Tipo di coltivazione (convenzionale, integrato, biologico, biodinamico, altro) : **biologico, rotazione triennale mais, riso, frumento**

Concimazioni eseguite nell'ultima campagna (principio attivo e n° concimazioni) : **1**

concimazione a spaglio con biorex

Lavorazioni eseguite nell'ultima campagna : **sarchiatura**

Mesi di raccolta dell'ultima campagna : **ottobre**

Numero lavoratori fissi (escluso il proprietario) : **0**

Numero lavoratori stagionali o manodopera giornaliera (quante persone, paga oraria) : **4 a 6 €/ora**

Nome e sede del molino utilizzato nell'ultima campagna : **Molino Barbero, Cesto (NO)**

Distanza tra luogo di raccolta e il molino (distanza media) : **15 km**

Modalità di molitura : **a pietra**

Modalità di conservazione del grano/mais : **magazzino aziendale**

Quantità di farina prodotta nell' ultima campagna : **non ancora interamente macinata**

Luogo, modalità di stoccaggio della farina : **in azienda, confezionata sottovuoto**

Eventuale laboratorio di analisi utilizzato:

Luogo e modalità di confezionamento : **Vespolate (NO) Az. Agr. Rizzotti Fabrizio**

Tipo di confezione utilizzate : **sottovuoto**

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

Prezzo sorgente della farina di mais : **1,50 €/kg**

Prezzo medio confezione (imballo+etichetta) : **0,30 € cad**

prezzo totale (riferito alla confezione) : **1,80 €**

Condizioni ambientali del posto di produzione (eventuali rischi ambientali) : **circondato da boschi, nel parco del Ticino**

Condizioni ambientali dell'area (eventuali rischi ambientali, altro) : **comuni a tutta la pianura padana**



autocertificazione e prezzo sorgente
il riso

INFORMAZIONI GENERALI

Estensione terreni: **2 ha**
Superficie coltivata: **2 ha**
Tipo di conduzione (proprietà/affitto/altro) : **proprietà**
Tipo di coltivazione (convenzionale, integrato, biologico, biodinamico, altro) : **biologico**
Varietà riso coltivato: **carnaroli**
Consulenti: **no**
Numero lavoratori fissi (escluso il proprietario) : **0**
Numero lavoratori stagionali o manodopera giornaliera (quante persone, paga oraria) : **0**
Ricorso ad agenzie di lavoro interinale: **no**
Quantità prodotta/anno (specificare se di differenti tipologie) : **30 q**
Principi e idealità cui si è ispirato il produttore:

INFORMAZIONI RELATIVE AL PRODOTTO PIU' SIGNIFICATIVO PER IL PRODUTTORE

Riso simbolo dell'azienda: **carnaroli**
Caratteristiche del riso (biologico, biodinamico con o senza certificazione, altre particolarità) :
biologico
Provenienza delle sementi: **autoproduzione in azienda**

Coltivazione a secco (si/no) : **no**
Modalità d'irrigazione: **a scorrimento**
Provenienza dell'acqua: **canale cavour**
Quantità prodotta nell'ultimo raccolto: **26 q**
Lavorazioni eseguite nell'ultima campagna:
Mesi della raccolta dell'ultima campagna: **ottobre**
Metodo di raccolta: **mietitrebbia**

Distanza tra luogo di raccolta e di conservazione: **0**
Modalità e tempo di conservazione prima della lavorazione: **risone conservato in magazzino aziendale**
Modalità di lavorazione (pestelli, meccanica ecc) : **meccanica**
Eventuali additivi utilizzati: **nessuno**
Modalità di stoccaggio riso lavorato: **in azienda, confezionato sottovuoto**
Quantità riso ottenuto: **13 q**
Varietà riso (integrale, semintegrale, raffinato ecc) : **integrale, semintegrale, raffinato**
Particolarità del prodotto: **ottima tenuta della cottura**

Luogo e modalità di confezionamento: **Vespolate (NO) Az. Agr. Rizzotti Fabrizio**
Tipi di confezioni disponibili: **1 kg**
Luogo e modalità di vendita (azienda, negozi, supermercati, etc.) : **punto vendita aziendale, negozi**
Prezzo sorgente al kg (indicare se ivato o meno) : **3.00 €/kg iva incl**
Prezzo medio confezione: **3,00 €/kg**
Costi di spedizione:

Condizioni ambientali del posto di produzione (eventuali rischi ambientali) : **circondato da boschi, nel parco del Ticino**
Cosa penso degli Ogm in agricoltura: