



autocertificazione e prezzo sorgente
le farine

INFORMAZIONI GENERALI

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

Az. Agricola "La Fontanina" di Cagnasso Alessandro

Indirizzo: via carlo del prete, 52 54025 Fazzano (MS)

Telefono: 338 7310752

Fax:

E-mail: info@agriturismolafontanina.it

Sito internet: www.agriturismolafontanina.it

Cenni storici e geografici sul territorio:

L'azienda ha sede in un piccolo paesino del comune di Fivizzano in Lunigiana;

Fazzano che ha dato i natali al famoso argonauta Magg. Carlo Del Prete.

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 svolge 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 un mondo a misura d'uomo.

Descrizione del nucleo familiare e loro coinvolgimento nelle attività agricole: **composta da 5 elementi i genitori e i due fratelli partecipano attivamente nei momenti critici pur avendo un altro impiego.**

Possibilità di visitare l'azienda (sì o no; se sì indicare in quali giorni) : **si, avvisando via telefono o e-mail qualche giorno prima**

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti) : **mezza pensione 6 posti**

Superficie castagneto : **4,5 ha**

Esposizione ed altitudine : **nord**

Quantità di castagne prodotte : **50q**

Sesto di impianto e cultivar :

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

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

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

Lavorazioni eseguite nell'ultima campagna :

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

Numero lavoratori fissi (escluso il proprietario) :

Numero lavoratori stagionali o manodopera giornaliera (quante persone, paga oraria) : **2 gratis**

Nome e sede del molino utilizzato nell'ultima campagna : **F.Ili Rossi, Fivizzano**

Distanza tra luogo di raccolta e il molino (distanza media) : **13 km**

Modalità di molitura : **a pietra**

Modalità di conservazione del grano :

Quantità di farina prodotta nell' ultima campagna : **12 q**

Luogo, modalità di stoccaggio della farina : **presso l'azienda in sacchi sigillati**

Eventuale laboratorio di analisi utilizzato:

Luogo e modalità di confezionamento : **presso il mulino F.Ili Rossi, Fivizzano**

Tipo di confezione utilizzate : **sacchetto in pvc alimentare**

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

Prezzo sorgente della farina di castagne: **5,50 euro**

Prezzo medio confezione (imballo+etichetta) : **1,5 euro**

prezzo totale (riferito alla confezione) : **7,00 euro**

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

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

Cosa penso degli Ogm in agricoltura:

Altre considerazioni:



autocertificazione e prezzo sorgente
il vino

IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

Az. Agricola "La Fontanina" di Cagnasso Alessandro

Indirizzo: **via carlo del prete, 52 54025 Fazzano (MS)**

Telefono: **338 7310752**

Fax:

E-mail: **info@agriturismolafontaniana.it**

Sito internet: **www.agriturismolafontanina.it**

Proprietario: **Cagnasso Alessandro**

Possibilità di visitare l'azienda (sì o no; se sì indicare in quali giorni): **sì, avvisando via telefono o e-mail qualche giorno prima**

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti): **mezza pensione 6 posti**

Superficie coltivata totale (ettari): **7 ha**

Superficie coltivata a vigneto: **0,4**

Altre colture (quali): **olivo, castagno, pascolo, ortofrutta**

Eventuali prodotti acquistabili in azienda: **Farina di castagne, olio, miele,**

Proprietà dei terreni (se una parte in affitto, specificarne l'estensione) : **90% in affitto**

Enologo o responsabile di cantina (se consulente, specificarlo):

Agronomo o responsabile conduzione agricola (se consulente, specificarlo) :

Lavoratori fissi (indicare il numero):

Lavoratori stagionali (indicare il numero): **2**

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori fissi:

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori stagionali: **familiari e affini**

Ricorso a lavoro interinale (sì o no, frequenza): **no**

Vini prodotti (Denominazione e cru o nome di fantasia): **rosso e bianco**

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente):

Vendita diretta in azienda (specificare sì o no): **sì**

Vendita nella media e/o grande distribuzione (specificare sì o no e se sì in quali catene):

Totale vendite ultimo anno (solo vino, fatturato e vendita diretta):

Una breve storia dell'azienda:

I miei principi e idealità di produttore:

La mia opinione sull'utilizzo di OGM:

IL VINO

Nome del vino (denominazione e cru o nome di fantasia):

Rosso

Annata: **2008**

La viticoltura

Nome vigneto/i: **Possico – Piello – N'fond ai boschi**

Suolo: **Argilloso**

Esposizione dei filari: **nord-ovest,ovest sud-ovest**

Altitudine: **400 m slm**

Vitigno/i: **gallizzone schiava merlot ciliegiolo buonamico**

Portainnesto/i:

Forma di allevamento: **spalliera**

Età media delle viti: **30 anni**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **3500**

Produzione per ceppo (kg/pianta): **2 kg**

Produzione per ettaro (q/ha): **70**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **rame zolfo 15gg ca**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **letame**

Data inizio vendemmia: **3 ottobre**

Modalità di vendemmia (indicare se manuale o meccanica, e se manuale indicare se in cassetta, in cassone, in rimorchio): **manuale cassetta**

Utilizzo di uve acquistate da terzi (se sì, in che percentuale): **no**

Certificazioni (biologica, biodinamica, altro): **integrata**

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura:

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **diraspatrice**

Modalità di pressatura: **manuale**

Vinificatori in (materiale): **acciaio inox**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **8 gg 18° C**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta) : **no**

Utilizzo di lieviti selezionati (se sì, tipologia e provenienza; indicare se i lieviti hanno una certificazione No Ogm): **no**

Metodologia di stabilizzazione: **no**

Filtraggi (se sì, tipologia): **no**

Chiarifiche (se sì, tipologia): **no**

Eventuale affinamento in acciaio (durata): **5 mesi**

Eventuale affinamento in botte o barrique (tipologia, capacità e n° passaggi): **no**

Eventuale affinamento in bottiglia (durata): **5 mesi**

Eventuali correzioni: **no**

Uso di mosto concentrato/mosto concentrato rettificato: **no**

Utilizzo di concentratore: **no**

Pratiche di "salasso": **no**

Resa uva/vino (%): **30%**

Numero di bottiglie prodotte:
Tipologia bottiglia (borgognona, bordolese, alsaziana, albeisa etc) :
Tappo in (materiale) :

Destinazione delle vinacce:
Produzione di grappe o distillati (si o no):
Quantità:
Luogo e modalità di distillazione:

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico:
Acidità (g/l) :
Ph:
Estratto secco (g/l) :
Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento):
Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento):

Descrizione organolettica e libera

Il mio vino è: **Rosso e trucchi non ce n'ha**

PREZZO SORGENTE

Relativo alla bottiglia, indicare il prezzo sorgente (compreso d'iva):
2,5 euro

Eventuali altre considerazioni: