



autocertificazione e prezzo sorgente
i formaggi

INFORMAZIONI GENERALI

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

AZIENDA AGRICOLA PIAN DEL LARES

Indirizzo: **VIA ING. PETROLO 18, 21010 ARMIO-VEDDASCA (VA):**

Telefono: **0332.558178 – 335.5479996 – 335.5363989**

Fax: **0332.558178**

E-mail: **massimo.bettini@northgatearinso.com**

Sito internet:

Cenni storici e geografici sul territorio (informazioni sintetiche):

Descrizione del personale in azienda e coinvolgimento nelle attività agricole (informazioni sintetiche): **L'azienda agricola "Pian del Lares" è situata nell'alta Valle Veddasca (1000 m s.l.m.) a pochi chilometri dal Passo della Forcora. Per raggiungerci si costeggia il lago Maggiore fino a Maccagno per poi percorrere la strada che sale verso la Valle Veddasca. (22 km da Luino).**

Gli animali della nostra azienda, mucche, capre e maiali, vivono e si alimentano allo stato semibrado godendo delle vaste aree di pascolo presenti nella nostra zona.

Dalla trasformazione di carne e latte dei nostri animali produciamo formaggi e salumi a marchio biologico, i quali possono essere acquistati presso l'azienda o consumati nel nostro agriturismo.

Conduzione terreni (ha, proprietà/affitto): **Proprietà**

Lavoratori fissi: **1**

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

Possibilità di visitare l'azienda (sì o no; se sì indicare in quali giorni) : **SI – Domenica e tutti i giorni (basta avvisare)**

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti): **Ristoro Agriturismo 50/100 posti**

Spaccio prodotti agricoli: **sì**

Parco macchine (trattrici, operatrici): **sì**

Colture (Specificare coltivazioni praticate): **Prato da pascolo**

Allevamento (compilare sezioni per ogni tipologia allevata): **Bovini, Caprini, suini, equini e avicoli**

Periodo di asciutta: **Secondo Natura**

Dimensione e tipologia stalla: **ricovero per stabulazione semibrada**

Stabulazione: **semibrada**

Pascolo (giornaliero, altro): **giornaliero libero 300 ettari**

Cure utilizzate per gli animali: **naturali omeopatiche**

Alimentazione animali adulti: **naturale**

Alimentazione piccoli: **naturale**

Percentuale foraggio prodotto in proprio: **90 %**
Eventuale tipo di mangime utilizzato: **biologico**
Ditta fornitrice di mangime: **aziende agricole biologiche**
Metodologia mungitura: **meccanico**
Quantità latte prodotta/anno: **N.d**
Ricorso ad acquisto esterno: **no**

Particolarità del prodotto (biologico, biodinamico con o senza certificazione, altre particolarità):
n° capi e razza: **BIOLOGICO CERTIFICATO ICEA (CAPRE NERE DI VERZASCA, SCAMOSCIATA DELLE ALPI- BOVINI DA RAZZA RENDENA)**
Luogo di nascita dell'animale (se in stalla): **AZIENDALE**
Nome dell'azienda da cui si acquistano i capi: **AZIENDALE**
Numero medio dei capi allevati: **150 CAPRINI –VARIABILE PER SUINI E BOVINI**
Numero medio dei capi abbattuti: **N.D.**
Macellazione: **PROPRIA**

Tipologia prodotti: **FORMAGGI**
Metodo coagulazione: **PRESAMICO**
Tipologia siero innesto: **LATTE INNESTO FERMENTI LATTICI**
Tipologia caglio: **ANIMALE**
Gradi di cottura della cagliata: **dipende dal prodotto**
Latte crudo: **SI**
Latte pastorizzato: **NO**
Maturazione, metodi e luoghi di affinamento: **NATURALE CANTINE E GROTTI**
Utilizzo di conservanti/additivi/muffe/lieviti/etc: **NO**

prezzo sorgente dei formaggi indicati: **ND**
costi di spedizione (da aggiungere al prezzo totale): **ND**

cosa penso degli ogm in agricoltura: **IDEM COME ALTRA SCHEDA**

principi e idealità cui si è ispirato: **IDEM COME ALTRA SCHEDA**



autocertificazione e prezzo sorgente
i salumi

INFORMAZIONI GENERALI

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

AZIENDA AGRICOLA PIAN DEL LARES:

Indirizzo: **VIA ING.PETROLO 18, 21010 ARMIO-VEDDASCA (VA):**

Telefono: **0332.558178 – 335.5479996 – 335.5363989**

Fax: **0332.558178**

E-mail: **massimo.bettini@northgatearinso.com**

Sito internet:

Cenni storici sull'azienda: **L'azienda agricola "Pian del Lares" è situata nell'alta Valle Veddasca (1000 m s.l.m.) a pochi chilometri dal Passo della Forcora. Per raggiungerci si costeggia il lago Maggiore fino a Maccagno per poi percorrere la strada che sale verso la Valle Veddasca. (22 km da Luino).**

Gli animali della nostra azienda, mucche, capre e maiali, vivono e si alimentano allo stato semibrado godendo delle vaste aree di pascolo presenti nella nostra zona.

Dalla trasformazione di carne e latte dei nostri animali produciamo formaggi e salumi a marchio biologico, i quali possono essere acquistati presso l'azienda o consumati nel nostro agriturismo.

Proprietà dei capi (si/no) : **SI**

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

Varietà e tipologie salumi prodotti: **Cacciatori di Maiale, Salamini di Capra, Salamini si Cavallo, Salame prealpino di maiale, Pancetta dolce, Cotechini, Zamponi, Capel del Pret, Mortadella di Fegato, Violino di Capra, Salamini da griglia o bolliti, Carne secca di Bovino o Equino (Sinzega, Mocetta o Bresaolina)**

Quantità prodotta/anno (specificare se di differenti tipologie): **N.D.**

Consulenti: **2**

Numero lavoratori fissi (escluso il proprietario): **1**

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

0/1 (sindacale)

Possibilità di visitare l'azienda (si o no; se sì indicare in quali giorni) : **SI su prenotazione**

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti) : **Ristoro Agriturismo 50/100 posti**

Principi e idealità cui si è ispirato il produttore: **mondo equo solidale pulito e biologico**

INFORMAZIONI RELATIVE AL PRODOTTO PIU' SIGNIFICATIVO PER IL PRODUTTORE

Salume simbolo dell'azienda: **Salamino di Capra**

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

Allevamento in proprio (si/no): **SI**

Provenienza delle carni (indicare produttore e zona): **Dall'Azienda Stessa**

Tipo di alimentazione: **Biologica**

Tipo di allevamento (alla catena, brado ecc): **Brado e semibrado**

Cura delle malattie (farmacologia tradizionale, omeopatica, ecc): **tradizionale e omeopatica**

Consulenza veterinaria: **si**

Vaccinazioni (si/no e quali): **no**

Macellazione (in proprio o esterna): **in proprio**

Tempi di maturazione delle carni: **dipende dal prodotto**

Luoghi di conservazione delle carni: **cantine e grotte naturali**

Modalità di trasformazione delle carni: **laboratori aziendali autorizzate**

Additivi utilizzati (quali e quantità): **prodotti e aromi naturali**

Aromi utilizzati (quali e quantità): **dipende dal prodotto**

Provenienza additivi e aromi: **Distributori Autorizzati**

Eventuali certificazioni additivi e aromi: **N.D.**

Tipologia macinazione (meccanica, manuale ecc): **meccanica**

Provenienza e tipologia del budello: **budello naturale possibilmente di provenienza aziendale**

Stagionatura: luogo – tempo – temperatura – modalità: **dipende dal prodotto**

Quantità ottenuta: **N.D.**

Particolarità del prodotto: **Lavorazioni Naturali al 100%**

Luogo e modalità di confezionamento: **In proprio**

Tipi di confezioni disponibili: **N.D.**

Luogo e modalità di vendita (azienda, negozi, supermercati, etc.): **Azienda, Fiere/mercati**

Prezzo sorgente al kg (indicare se ivato o meno): **N.D.**

Prezzo medio confezione: **N.D.**

Costi di spedizione: **N.D.**

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

Cosa penso degli Ogm in agricoltura: **Tutto il male possibile**

Altre considerazioni: