

Ciao a tutti,
siamo 3 agricoltori che hanno deciso di collaborare e condividere le nostre conoscenze ed esperienze per riuscire a coltivare ed allevare nel modo più naturale e sostenibile possibile.

Dante alleva **vitelli allo stato brado** a Borso. Gli animali vivono tutta la loro vita liberi in un pascolo di circa un ettaro ai piedi della vallata del Grappa conosciuta come Cornosega, appena fuori Borso. Per 4 mesi all'anno mucche e vitelli salgono in malga in Grappa. La fecondazione avviene ancora in modo naturale (cioè grazie al toro che c'è in malga!). L'alimentazione è costituita da erba e fieno (che 'facciamo' insieme nelle vallate attorno a Borso, Cassanego e Crespano). I vitelli nascono da mucche che vivono da generazioni allo stato brado, per cui non ci è possibile aumentare la "mandria" se non in modo naturale (nascita di una vitellina che poi diverrà col tempo attrice). Infatti se acquistassimo vitelli abituati a stare chiusi in stalle e li portassimo allo stato brado, avrebbero grossi problemi d'adattamento, specialmente d'inverno.

Francesco segue un **orto biologico** a Borso del Grappa dove coltiva tutta la verdura di stagione. La produzione vera e propria inizia a fine maggio e finisce in dicembre-gennaio. Gran parte della superficie della sua azienda è destinata a frutteti, siepi, piante aromatiche e spontanee utili per aumentare la biodiversità e ridurre i problemi legati a malattie e parassiti. Si serve di semi autoriprodotti che ha iniziato a scambiare tra una rete di piccoli agricoltori, in modo da recuperare poco per volta varietà antiche che sono resistenti alle malattie, anche se considerate dall'agricoltura intensiva 'meno produttive'. Lo scopo è quello di uscire dalla logica di utilizzo di sementi ibride prodotte da grosse aziende, che alla fine sono tutte standard e riducono la biodiversità. Questo vale sia per la frutta che per la verdura. Inoltre alleva **polli ruspanti** allo stato brado che segue per circa 4 mesi fino alla vendita.

L'azienda di **Sara** è situata a 700m al 12° tornante lungo la strada che da Semonzo porta a Campo Croce e Cima Grappa. Qui coltiva tutti i **frutti di bosco** più comuni come mirtillo, lamponi, ribes, uva spina ma anche i più "piccoli" frutti quali rosa canina, prugnolo, biancospino, noce, nocciolo, corniolo, crespino, ciliegio e susino selvatico, forse meno rinomati ma che rappresentano regali altrettanto preziosi che il Grappa ci dona ogni anno. Un'attenzione particolare poi è riservata anche a tutte le erbe ed 'erbacce spontanee' che l'ambiente montano di queste zone propone. L'azienda è aperta a tutti come luogo di passaggio, relax o divertimento. In tal senso, c'è la possibilità di potersi fermare da noi anche solo per il semplice piacere di farlo (magari accompagnati da un buon libro). Sara inizierà in estate l'allevamento di **maiali** allo stato brado in un bosco di circa 2000 mq.

Tutta la nostra frutta e verdura sono controllate tramite un organismo di controllo accreditato per la certificazione biologica (Bios di Marostica). La legge italiana prevede un **periodo di conversione** di almeno 2 anni per le aziende soggette alla certificazione, indipendentemente dal terreno destinato alla coltura. Per quest'anno quindi la frutta e la verdura non possono essere etichettati come 'biologici' anche se lo sono a tutti gli effetti essendo controllati periodicamente dall'ente certificatore, anche in questo periodo.

Noi tutti abbiamo comunque scelto di utilizzare tecniche biodinamiche che prevedono l'uso di macerati, trattamenti con cornoletame, semina secondo il calendario di maria thun etc.. Inoltre il letame che utilizziamo è compostato almeno da un anno e proviene dall'allevamento di Dante (per cui siamo sicuri che gli animali abbiano mangiato solo erba e fieno!).

L'**alimentazione** dei polli e maiali è costituita da cereali (principalmente mais) e un po' di mangime biologico, erba, insetti, scarti dell'orto, vermi a volontà e prodotti del sottobosco.

Il nostro sogno è di arrivare ad utilizzare, nell'alimentazione, solo prodotti locali. Per questo per il 2011 speriamo di auto produrre anche tutto il mais che ci serve per accorciare la filiera e garantire al 100% la qualità del nutrimento dei nostri animali.

CONSEGNE

La verdura di stagione viene selezionata e pulita per essere consegnata in cassette miste da 3kg o 5kg.

Per quanto riguarda fagioli, piselli, patate, asparagi e frutti di bosco c'è la possibilità di organizzare momenti di autoraccolta : un modo alternativo e divertente per potersi avvicinare ai nostri prodotti, risparmiando sul prezzo d'acquisto.

Per organizzare al meglio la vendita degli animali, la cosa migliore è la **prenotazione anticipata** da parte degli interessati. La macellazione della carne viene effettuata in un macello certificato e riconosciuto dall'autorità. La consegna è eseguita con mezzo refrigerato a norma.

POLLI

Per allevare un pollo ci impieghiamo 4-5 mesi (al contrario dei 2 mesi e anche meno degli allevamenti intensivi), per cui non riusciamo ad evadere ordini che non siano concordati in anticipo. Per il 2010 i primi polli saranno disponibili a **giugno** ed il calendario delle consegne sarà :

Il pollo viene consegnato intero, spennato, pulito e completo di etichetta con peso e prezzo.

Prenotazione	Consegna
	16 giugno
Inizio giugno	fine settembre
Inizio settembre	fine dicembre

VITELLI

La consegna dipende dalla data di macellazione, che sarà comunicata con almeno 15 gg di anticipo.

Il quarto corrisponde a circa 40-50 kg di carne (il fabbisogno medio per una famiglia). Viene consegnato già tagliato e diviso in tanti sacchetti con indicato il contenuto di ognuno (troverete un sacchetto con 2 bistecche, uno con 2 costate, uno con uno spezzatino, uno con macinato, etc..).

Il cliente può partecipare al momento della suddivisione per personalizzare la consegna.

A breve avremo a disposizione altri vitelli. Anche in questo caso è gradita la prenotazione anticipata.

MAIALI

Si può acquistare l'animale intero e personalizzarne la macellazione e suddivisione a piacere.

Listino Prodotti	Consegna
VERDURA	Cassetta 3 Kg
	Cassetta 5 Kg
FRUTTI DI BOSCO	Personalizzabile
POLLI	Alimentazione naturale
VITELLO	In quarti da 40-50 Kg
MAIALE	Vendita sul peso vivo
SALUMI	Su prenotazione

Aspettiamo a braccia

aperte chiunque desideri farci visita e passare una bella giornata in compagnia dei nostri prodotti.

L'unione fa la forza!

Grazie a tutti voi,

Dante Francesco Sara