



autocertificazione e prezzo sorgente
i salumi

INFORMAZIONI GENERALI

Nome produttore/azienda e ragione sociale: **Az. Agricola CIRENAICA s.s. di Passerini S.eG.**
Via: **C.na Cirenaica 1**
Cap: **20020**
Località: **Robecchetto con Induno**
Provincia: **Milano**
Telefono: **0331 875 855**
Fax: **0331 875 855**
Email: **info@cirenaica.it**
Sito Web: **www.cirenaica.it**

Cenni storici sull'azienda:

Antica azienda agricola e suinicola nel cuore del Parco del Ticino Lombardo, si applica I concetti dell'agricoltura integrata ecocompatibile, ed iscritta al Registro delle Aziende a Marchio Parco Ticino - Produzione Controllata. Facilmente raggiungibile dalla A4 uscita Boffalora Ticino e dall'Aeroporto La Malpensa. Dotata di piccolo Salumificio aziendale a Bollo Cee, con la produzione artigianale di salumi tradizionali, O.G.M. free, senza lattosio e glutine, animali allevati anche su paglia senza promotori di crescita e medicinali. Vedi sito web.

Proprietà dei capi (si/no): **del padre**

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

Varietà e tipologie salumi prodotti: **salame crudo, cacciatorino, mortadella di fegato; lonzardo, pancetta e lardo alle erbe del Ticino, fiocco di prosciutto, lonzino, salamelle, sanguinaccio, cotechino, porchetta al forno, ecc.**

Consulenti: **Maestri assaggiatori ONAS, e tecnologi alimentari**

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

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

La paga varia da 5 a 10 € secondo la mansione

Quantità prodotta/anno (specificare se di differenti tipologie): **Gli stagionati circa 200 kg alla settimana, freschi circa 55 kg alla settimana, i pezzi interi 50 kg alla settimana**

Principi e idealità cui si è ispirato il produttore: **L'amore per la vita che porta al rispetto della natura e della salute dei consumatori.**

INFORMAZIONI RELATIVE AL PRODOTTO PIU' SIGNIFICATIVO

Salume simbolo dell'azienda:

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

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

Provenienza delle carni (indicare produttore e zona):

Tipo di alimentazione: **Mangime autoprodotta con materie prime proprie, il disciplinare del Parco Ticino prevede che almeno il 70 % deve essere autoprodotta**

Tipo di allevamento (alla catena, brado ecc): **Svezzamento e magroncelli su paglia in grossi box, poi in piccoli box per il finissaggio, le scrofe in gabbie e box**

Cura delle malattie (farmacologia tradizionale, omeopatica, ecc): **Estratto di semi di pompelmo, di origano, in caso particolare tramite farmaci convenzionali, mai nel mangime le medicine.**

Consulenza veterinaria: **Dott. Marco Sgobbi**

Vaccinazioni (si/no e quali): **Solo alle scrofe; aujeszky, parvovirus, Malrosso**

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

Tempi di maturazione delle carni: **Per i suini 1 giorno, per i bovini 15 giorni**

Luoghi di conservazione delle carni: **Celle interne**

Modalità di trasformazione delle carni: **Salumi ecc.**

Additivi utilizzati (quali e quantità): **Come conservante il salnitro (E 252) 15 gr. / 100 Kg di carne per gli stagionati. Per le salamelle fresche: come antiossidante Vit. C (E 300) e come correttore di Ph l'acetato di sodio (E 262).**

Aromi utilizzati (quali e quantità): **Mix di aromi vegetali naturali**

Provenienza additivi e aromi: **Fornitori: MAC Import di Roma e Kerry-Pac di Muggio (Mi).**

Eventuali certificazioni additivi e aromi: **A norma di legge ed Iso 9001.**

Tipologia macinazione (meccanica, manuale ecc):

Provenienza e tipologia del budello: **Fornitori: LARI di (Re) e Giordano di (Vc) le budello provengono dalla Danimarca e Sud America**

Stagionatura: luogo – tempo – temperatura – modalità: **Generalmente celle con programma di funzionamento personalizzato in base ai prodotti, saltuariamente in cantina a secondo dei prodotti.**

Quantità ottenuta: **Vedi sopra con calo del 15 - 40 % a secondo dei prodotti.**

Particolarità del prodotto: **Salumi a lunga stagionatura con un contenuto di acidi grassi saturi molto basso, con residui degli additivi praticamente nullo.**

Luogo e modalità di confezionamento: **interno**

Tipi di confezioni disponibili: **a richiesta**

Luogo e modalità di vendita (azienda, negozi, supermercati, etc.): **Prevalente in azienda, ora abbiamo costituito un consorzio tra aziende agricole che trasformano direttamente: IL CIRCOLO DELLE FATTORIE che ha come scopo la distribuzione e vendita anche a negozi e supermercati, (l'ideale è vendere direttamente ai consumatori e anche agli alberghi).**

Prezzo sorgente al kg (indicare se ivato o meno): **Vedi sito web con prezzi ivati**

Prezzo medio confezione: **secondo richiesta**

Costi di spedizione: **media di 15 euro per Milano e Lodi con provincia**

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

Cosa penso degli Ogm in agricoltura: **Noi siamo esenti, sono da abolire.**

Altre considerazioni:

I consumatori attenti agli alimenti sani e tradizionali sono pochi, La crisi economica è pesante, se va avanti così tra qualche anno ritorneremo come agricoltura convenzionale.