

PRESENTAZIONE CA' DONADEL SOCIETA' AGRICOLA DONADEL E MARANGON.

La Famiglia Donadel e l' Azienda.

La nostra è una realtà antica: la famiglia Donadel da sempre dedita all' agricoltura ed all' allevamento, secondo i documenti, si stabilì in riva al fiume Zero, proveniente da Fontanelle, verso il 1815-16, per lavorare le terre all' epoca proprietà dei conti Marcello. Oggi a portare avanti l' attività siamo 5 fratelli ed 1 sorella , il più anziano ha 44 anni, il più giovane meno di 30. Quattro di noi sono inseriti stabilmente in azienda a tempo pieno e due danno una mano poiché esercitano anche un altro lavoro; abbiamo inoltre 6 collaboratori che completano la nostra squadra

Il lavoro nei Campi

Coltiviamo circa 100 ettari , alcuni di proprietà , altri in affitto, da essi ricaviamo più del 90% di tutto ciò che ci serve per alimentare i nostri animali.

Le colture principali sono: foraggere, erba medica, sorgo, mais. Abbiamo poi una ventina di ettari a prato stabile con più erbe poiché la varietà permette un' alimentazione più completa a livello nutrizionale ed aromatico sia per gli animali che poi i nostri prodotti.

In quest' ottica stiamo progressivamente riducendo il mais a favore di erbai misti e prato stabile e sorgo.

Il fatto di essere quasi autosufficienti per l' alimentazione dei nostri animali ci permette già da qualche anno di non utilizzare alcun prodotto OGM.

L'allevamento

La nostra mandria di bovini è composta da circa 300 capi a ciclo chiuso: nascono, crescono e vivono qui. Questo particolare ci permette di avere animali molto sani, idenni a molte malattie e quindi non necessitano di cure antibiotiche preventive.

La stabulazione è libera e le lettiere e le cuccette sono con la paglia come una volta.

Poniamo la massima attenzione al benessere animale , sia per gli spazi, per la pulizia, per l' accesso al cibo o all' acqua, sappiamo che meno stress subiscono più crescono e meglio stanno.

Da poco abbiamo ri- introdotto anche il pascolo durante il periodo estivo nei terreni vicino all' azienda e la cosa ci sta dando grandi soddisfazioni anche se non è del tutto priva di difficoltà.

Una parte delle nostre mucche viene alimentata in maniera particolare , con una razione composta dal 70% da fieno o erba e per il restante 30% da cereali, senza insilati e naturalmente senza concentrati industriali e ogm; così nasce il Latte Nobile ®, ricco di antiossidanti e omega-3.

Alleviamo inoltre una settantina di suini, alcuni presso la sede aziendale all' aperto, gli altri sono in una stalla in affitto. L' alimentazione è composta da cereali scelti, crusca, siero di latte.

I laboratori di trasformazione ed il negozio.

Presso la sede aziendale abbiamo cominciato la produzione di formaggi e salumi che poi vendiamo a km 0 nel nostro negozio aziendale insieme alla carne.

I salumi vengono prodotti esclusivamente con le carni dei maiali da noi macellati, secondo la tradizione, solo con sale, pepe e spezie, senza aggiunte di nitrati, conservanti, latte in polvere o starter , la fermentazione avviene in maniera naturale , per l' asciugatura e la stagionatura abbiamo le apposite stanze.

I nostri formaggi sono tutti prodotti a latte crudo, in maniera artigianale e con attrezzature tradizionali, come la doppio fondo “tipo grana”. Gli ingredienti che utilizziamo sono : LATTE, fermenti LATTICI, sale e caglio, anche qui senza conservanti o antimuffa o altro.

La carne viene lavorata presso la nostra macelleria e dopo la giusta frollatura messa in vendita nel nostro negozio.

Tutte le nostre lavorazioni non contengono additivi e conservanti, ma cerchiamo anche di usare materia prime di qualità come il Sale di Cervia, il pepe Tellicherry, ecc.

Le nostre certificazioni

Per il latte da novembre 2016 siamo produttori certificati di LATTE NOBILE ®.

Per la carne aderiamo al disciplinare QV , Qualità Verificata, che garantisce la provenienza, l' alimentazione e il benessere degli animali.

La nostra filosofia

La nostra idea di fare agricoltura si basa fundamentalmente sul controllo di tutta la filiera cercando di rispettare sia i terreni sia il benessere degli animali cercando di proporre ai nostri clienti prodotti di qualità, gustosi, sani, genuini e naturali.

Per fare questo c'è bisogno di molto lavoro e di essere continuamente in grado di controllare tutte le fasi della produzione, anche con analisi di laboratorio per poter avere un monitoraggio effettivo della qualità.

Stiamo valutando anche un passaggio al Biologico e per molti aspetti ci siamo vicini, non è escluso che nel prossimo futuro ci siano degli sviluppi in tal senso.