

IL PARMIGIANO REGGIANO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

Il primo Parmigiano Reggiano da agricoltura biologica certificato. Più naturale che mai! Il latte utilizzato per questo formaggio è un latte speciale che viene lavorato separatamente presso la latteria soc. coop. "La Rinascente": è il latte dell'azienda agricola **BIOGOLD**, convertita ad agricoltura biologica nel 1987 e che fonda i suoi sistemi di produzione sul rispetto del terreno, delle piante e degli animali, sull'impiego di concimi e di alimenti esclusivamente naturali, senza l'apporto di alcun prodotto chimico.

Gli animali in lattazione rientrano nella stalla a stabulazione fissa per la mungitura.



Tutto il ciclo di produzione, foraggio, animali, latte e formaggio è garantito dall'ente certificante **ICEA** che controlla l'osservanza del regolamento di produzione biologica.

Un'idea che dopo 20 anni si è fatta strada, offrendo risposte concrete al bisogno di tutela ambientale e salutistica che si fa sempre più pressante.

Una piccola azienda a carattere familiare che conserva le migliori tradizioni...

... un percorso conquistato tappa dopo tappa, allorché Andrea e Marfisia Goldoni, nel secondo dopoguerra, si spostano dalla pianura mantovana per venire a coltivare la terra di Rivalta. Il testimone passa poi al figlio Cesare, che insieme alla moglie Anna Maria, dall'86 decide di portare avanti il podere, con l'obiettivo di vivere con la sua famiglia legandosi saldamente a qualcosa di concreto, dalle radici profonde: la terra! Così l'azienda cresce, cambia radicalmente: spuntano alberi e siepi; la mucca diventa protagonista indiscussa della vita familiare: con le vacche bisogna alzarsi presto la mattina, si trascorre e si chiude con loro l'intera giornata, tra il foraggio, le cura e la mungitura.

A metà degli anni '80 ecco un cambiamento totale dell'azienda che volge in una direzione del tutto nuova, lanciandosi come pioniera dell'allevamento biologico: un nuovo modo di intendere l'allevamento e la vita intera.



Da qui le scelte di nuove tecniche di allevamento, quali il passaggio dalla stabulazione fissa (necessaria solo per il tempo della mungitura) al pascolo su prati polifiti; l'impiego di tori reggiani, attraverso la fecondazione naturale, che porta alla sostituzione delle vacche pezzate nere con le Reggiane, meno produttive ma con un latte di qualità superiore; la cura degli animali malati con prodotti omeopatici.



Associazione delle Fattorie Didattiche di Reggio Emilia

Con il progetto **Fattorie Didattiche** ci si propone di avvicinare ai ritmi, alle passioni e alle professioni della vita di campagna gli studenti di ogni ordine e grado, gruppi di interesse e famiglie.

Ad ogni età corrispondono diverse esigenze di Approfondimento, adeguati metodi didattici e itinerari concordati. La nostra passione a disposizioni dei più piccoli.



La riscoperta di legami al territorio in cui si vive e di mestieri che ritroviamo quotidianamente sulla nostra tavola, sono passi importanti per trasmettere e rafforzare la nostra identità culturale, la nostra vita nella natura.

Attraverso percorsi didattici differenziati per argomenti ed età, che spaziano su tutto il vasto mondo del biologico, la nostra azienda mette la passione al servizio di tutti coloro, piccoli e non, che desiderano scoprire i segreti, la cura e i valori di una realtà affascinante e troppo spesso trascurata.

