

BIOGOLD

di Goldoni Cesare

Cod. H043 certificato ICEA



L'ALLEVAMENTO DELLA VACCA "ROSSA" REGGIANA NELLA NOSTRA AZIENDA PER LA PRODUZIONE DI PARMIGIANO REGGIANO BIOLOGICO

- | | |
|--|---|
| 1 ANIMALI DI
RAZZE RUSTICHE
e AUTOCTONE
che garantiscono
più... | Resistenza alle malattie
Caratteristiche ideali per la lavorazione del Parmigiano
Reggiano (+ caseina - grasso)
Longevità
Adattabilità al pascolo, ad alimenti grossolani e meno
mangime
Lunga stagionatura del prodotto |
| 2 AMBIENTI | Stabulazione libera e pascolo durante l'asciutta
Stabulazione fissa e pascolo durante la lattazione
Box parto individuale |
| 3 ALIMENTAZIONE | Allattamento naturale delle vitelle con la balia
Svezamento a 4 mesi
Foraggi aziendali di prato stabile e medica in fieno ed erba
mangime bio 100%, meno del 40% della razione
alimentare |
| 4 RIPRODUZIONE | Fecondazione esclusivamente naturale con toro aziendale
Piano di incrocio di sostituzione da pezzata nera a reggiana |
| 5 CURE SANITARIE | Omeopatia
Fitoterapia
Medicina naturale
Uso, in casi estremi, sotto prescrizione medica e con
segnalazione in appositi registri, di medicinali allopatrici
(antibiotici, ecc...) <u>non più di due volte</u> nella carriera dello
stesso animale |
| 6 METODO
BIODINAMICO | Unitarietà dell'azienda (animali e vegetali)
Utilizzo dei preparati biodinamici (500-501)
Mantenimento delle corna anche nei bovini adulti |

BIOGOLD

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 singolarmente: è quello dell'Azienda Agricola Goldoni, convertita ad agricoltura biologica nell'87, che fonda i suoi sistemi di produzione sul rispetto del terreno, delle piante e degli animali e sull'impiego di concimi e alimenti esclusivamente naturali, senza l'apporto di prodotti chimici.

Una piccola azienda di 100 biolche reggiane a carattere familiare che conserva le migliori tradizioni:

- **La concimazione dei prati stabili polifiti pluridecennali con la terriciata (un impasto di letame maturo e terreno)**
- **Le vacche rosse: reggiane e meticce, ottenute con l'impiego di tori reggiani, attraverso la fecondazione naturale, per migliorare la rusticità degli animali e recuperare le caratteristiche casearie di un tempo.**
- **L'allattamento naturale del vitello, con latte vaccino, che vive fino a 4 mesi in compagnia della vacca.**
- **La cura degli animali ammalati con prodotti omeopatici e fitoterapici. A questo si aggiunge il fatto che con il passare del tempo ciò ha ridotto notevolmente le malattie rispetto agli allevamenti convenzionali.**
- **L'alimentazione tradizionale delle bovine da latte è basata sull'impiego di foraggi aziendali affienati e freschi di stagione, prodotti all'interno dell'azienda ed è integrata con miscele di cereali anch'essi provenienti esclusivamente da agricoltura biologica.**

Tutto il ciclo di produzione, foraggio, animali, latte e formaggio, è garantito dall'ente certificante I.C.E.A. che controlla l'osservanza del regolamento di produzione biologica. L'esperienza di Cesare Goldoni è stata la prima per la produzione e commercializzazione di Parmigiano Reggiano conforme alle regole di produzione e controllo dell'agricoltura ed allevamento biologico, secondo il regolamento CEE e gli standard IFOAM/AIAB.

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.

**Goldoni Cesare Angelo
via M. Garavaldi,1- Rivalta RE**

**Latteria Sociale Coop. "La Rinascente"
Via V. Freddi, 77/1 - S. Bartolomeo RE**

Tel. e Fax 0522-569593 - e-mail: biogoldreggioe@gmail.com