



AZIENDA AGRICOLA QUERZOLA FRANCESCO

L'azienda nasce nel 1997, quando Francesco e Laura decidono di riprendere in mano il podere di famiglia, abbandonato da qualche anno, nel borgo di Casembola, a qualche chilometro da Borgo Taro. Col tempo, hanno iniziato a ristrutturare i fabbricati, a coltivare le campagne e allevare animali, seguendo da subito i principi naturali dell'agricoltura biologica e adottando, nel tempo, pratiche e soluzioni sostenibili, che meglio permettessero di adattarsi all'ambiente di montano e alla convivenza con gli animali selvatici. Tutti i membri della famiglia hanno sempre partecipato attivamente alla gestione, condividendo impegno e decisioni. Ora vi lavorano anche quattro ragazzi che vivono assieme a loro.



L'azienda si estende per circa 34 ettari ma solo 8 sono coltivabili, il resto sono boschi e terreni che vengono recuperati un po' alla volta, alcuni impiegandoli per l'allevamento allo stato brado. Circa 4 ettari sono coltivati a frutta (mele, pere, ciliegie, fragole, frutti di bosco, susine, pesche, albicocche, noci e nocciole) per un totale di circa 20.000 piante e circa 40 varietà diverse. L'idea di trasformare la frutta in confetture, creme o conserve è nata nel 2005 dalla volontà di poter utilizzare anche quella di scarto, ma ancora buona.

PRATICHE SOSTENIBILI

Il terreno è lavorato al minimo e l'asciato il più possibile inerbito così da contenerne l'erosione, consumando allo stesso tempo meno combustibile. La tecnica di irrigazione, tra le più efficienti, è quella a goccia: l'acqua, trasportata da un tubo, bagna il terreno solo nella porzione in cui si trova la pianta. In questo modo è possibile massimizzarne il risparmio. Il consumo è di 2 l/h. Per ovviare alla scarsità d'acqua delle zone montane, nel 2001 è stato costruito un pozzo per la raccolta di quella piovana, impiegando solo materiale riutilizzabile e senza l'uso di cemento. L'azienda, inoltre, è in grado di soddisfare il suo bisogno energetico, grazie alla presenza di due impianti per la produzione di energia solare.

CERTIFICAZIONI

ICEA (Istituto per la Certificazione Etica e Ambientale), codice operatore H2197

Tutti i vasetti sono certificati, ad eccezione di quelli con base mirtillo perché selvatico

I PRODOTTI

CONFETTURE EXTRA



LA FRUTTA

La frutta utilizzata è prodotta prevalentemente dall'azienda, rispettando la stagionalità e prediligendo varietà rustiche e portainnesti adatti alle diverse situazioni di terreno e coltivazione. In alcune annate, proviene anche da aziende selezionate, piccole realtà o cooperative sociali, che si ritrovano con le loro produzioni rovinate da gelate o precipitazioni avverse. Non potendole vendere, vengono destinate alla trasformazione per evitare sprechi e perdite.

TRASFORMAZIONE

Il laboratorio polifunzionale, localizzato in un vecchio fienile ristrutturato, permette di lavorare al meglio le materie prime e di valorizzarle. Quasi tutto viene prodotto con un'attrezzatura innovativa che lavora sottovuoto, in tempi ridotti, completando il ciclo di cottura in pochi minuti, e a basse temperature: in questo modo è possibile mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche della frutta di partenza

INGREDIENTI

74g di frutta/100g di prodotto finito, zucchero di canna, agar agar.

Tradizione nelle ricette e attenzione alla qualità sono essenziali: non sono usati additivi di alcun genere. Anche se non manca quel pizzico di creatività che ha spinto a creare alcune speziate combinazioni a base di cannella, zenzero o cacao.

La scelta di ricorrere all'agar agar, un addensante di origine vegetale ricavato dalle alghe brune, è dovuta principalmente alla sua assenza di sapore, che non altera il prodotto finito, e alla migliore consistenza che dona alla confettura. Esso viene acquistato da un produttore locale, sito al confine tra la provincia di Parma e Reggio Emilia.

COMPOSTE SENZA ZUCCHERO



INGREDIENTI

85g di frutta/100g di prodotto finito, succo di mela biologico concentrato, agar agar. Stessa ricerca della qualità delle classiche confetture, ma con una piccola variazione: niente zuccheri aggiunti. Così da accontentare anche i consumatori più esigenti. Il gusto è ovviamente più asprigno e meno zuccherino. Il succo di mela è prodotto dalla Cooperativa Ortofrutticola Ve.Ba di Ferrara, utilizzando frutta italiana.