

AGRIGELATERIA



FATTORIA DIDATTICA

Si sente parlare sempre più di “prodotti a km zero”, di preservare la loro tipicità, di utilizzare materie prime del territorio, di valorizzare ricette tipiche, di basso impatto ambientale e quant’altro, concetti che qui, all’Agriturismo La Soldanella, sono presi seriamente poiché gran parte di ciò che vi verrà servito è prodotto da noi!

I prodotti extra aziendali acquistati, come dispone l’attuale legge regionale che disciplina e norma gli agriturismi (legge 96/2006), provengono da Aziende Agricole del territorio.

Queste, piccole o grandi che siano, sanno apportare la giusta tipicità di cui un Agriturismo si deve vantare.

Alla Soldanella vengono allevati allo stato semibrado **bovini** di razza Aberdeen Angus, bovini meticcii da carne, e **suini**. Questi ultimi vengono acquistati da suinetti ed ingrassati in azienda. I mangimi utilizzati sono assolutamente naturali. La carne ottenuta viene servita in primis ai clienti dell’agriturismo, ma esiste anche la possibilità di acquistare salumi direttamente presso di noi. Vengono prodotte anche mele, ciliegie e prugne con metodo convenzionale, mentre sono coltivati biologicamente svariati tipi di frutti di bosco, cachi-mela e ramassin.



La verdura è coltivata nel nostro orto con cicli differenti a seconda



di ciò che si desidera produrre. **Il Miele** viene anch’esso prodotto internamente applicando un allevamento di tipo stanziale.

Grazie a 4 mucche di razza Frisona, alloggiato in un’azienda a poche centinaia

di metri da noi, viene prodotto **latte fresco** utilizzato in azienda,

per la produzione di gustosissimo **AGRIGELATO, yogurt, formaggi freschi e stagionati.**



Detto ciò è doverosa una trasparenza sull’acquisto dei prodotti extra aziendali:

Frutta, verdura, ortaggi e piccoli frutti utilizzati che non

sono prodotti all’interno della nostra azienda, vengono acquistati da Aziende Agricole locali quali l’Azienda Agricola “Cassina del Fò” di Rivoli, la Cooperativa Agricola “Dalla Terra Nativa” di Venaus, la Cooperativa Agricola “Piccoli Frutti della Val Sangone” di Giaveno.

Le carni che non provengono dagli allevamenti interni vengono acquistate dall’Azienda Agricola “Agricarni Comba” di Rivoli.

Le Farine provengono dall’ “Antico Mulino della Bernardina” di Giaveno.

I Formaggi vaccini che vanno ad integrare la nostra produzione, sono prodotti ad Almese dall’Azienda Agricola “Raimondo Marino”, mentre quelli di capra provengono prodotti dall’Azienda Agricola “Il Girasole” di Alpignano.



Le **uova** che non provengono dalle nostre galline ovaiole, sono acquistate dall'Azienda Agricola "Fantolino" di Fiano, e sono prodotte esclusivamente da galline allevate a terra secondo le nuove norme CE ambientali e per il benessere animale.



Anche sulla scelta delle bevande somministrate si ha un occhio di riguardo per quelle prodotte sul territorio:



I **Vini della Val di Susa** dalla Cooperativa Agricola "Clarea" di Chiomonte, ma anche dall'Az. Agricola "Isiya" di Exilles e dall'Az. Agricola "Pelissero" di Meana di Susa che produce un ottimo vino **BIOLOGICO!**

Le **Birre Artigianali** sono del Birrificio "San Michele" di Sant Ambrogio e del Birrificio "Gilac" di Rivoli.



Il **caffè** è prodotto dalla rinomata Torrefazione della Piazza di Sant'Antonino di Susa: "Caffè San Domenico" con una lodevole certificazione Fairtrade.

Alla Soldanella inoltre si pone particolare attenzione al rispetto della natura e dell'ambiente. Infatti, grazie a **pannelli fotovoltaici**, parte dell'energia da noi utilizzata viene prodotta dalla fonte più ecologica e sostenibile che si possa trovare: il sole.



Questo vuol dire emissione di CO₂ notevolmente ridotte.

Il riscaldamento è ottenuto da stufe a legna

(legno assolutamente ricavato da un'attenta gestione dei boschi di nostra proprietà), e da stufe a pellet, unicamente alimentate da materiale marchiato FSC (legno proveniente da boschi gestiti in maniera sostenibile).

Anche tovagliette, tovaglioli, carta scottex e persino carta igienica sono ottenute da carta riciclata o marchiata FSC.

La scelta di non utilizzare pesticidi, di operare un'attenta raccolta differenziata dei rifiuti, di utilizzare tutto il letame come fertilizzante naturale, e ancora altro, ha contribuito a far sì che l'Agriturismo La Soldanella sia diventato, a tutti gli effetti,

un'eccellente **Fattoria Didattica** certificata dalla Regione Piemonte,

pronta ad accogliere scolaresche al fine di sensibilizzare i bambini che ne sono ospiti ad un approccio rispettoso e sostenibile nei confronti della natura.

