

Cottu Salvatore

Via Gorgognano 2, 40065 Pianoro (BO)

Produttori: Cottu Salvatore, Brogin Oriana,

Ali Elvin

Superficie agricola utilizzata: 45 ettari

Contatto telefonico: 320082102tre

E-mail: gorgognano[at]hotmail.it



Presentazione

Allevamento Biologico di 400 ovini razza sarda allevati allo stato brado (ricoverati in stalla esclusivamente quando le condizioni meteo non permettono il pascolo). Trasformazione in azienda di tutto il latte prodotto: pecorino di varia stagionatura, Blu di Gorgognano (erborinato), ricotta fresca. I formaggi vengono prodotti a latte crudo, stagionati in azienda e vengono commercializzati per il 90% direttamente nei mercatini di Campi Aperti o altri mercati nella città di Bologna, il restante 10% Agriturismi, Ristoranti e direttamente in Azienda. Produzione in azienda della totalità del foraggio necessario per l'inverno. Acquisto dei cereali (orzo, favino) da aziende biologiche limitrofe.

Dettaglio produzione

Prati stabili e pascoli

Superficie complessiva: 40 ettari

Allevamento

Ovini razza sarda n. 410

Provenienza dei mangimi *non autoprodotti*: Cereali (orzo) e favino da aziende certificate biologiche confinanti o di zone limitrofe: Matteo Piccinini, Morara Andrea, Teglia Massimiliano. Mais e orzo fioccato da Consorzio Agrario e CENSI Cereali.

Prodotti offerti

Latticini e formaggi

Ingredienti non autoprodotti: sale; caglio (Bellucci, Modena); fermenti (Biotec Lodi).

Mercati: XM24, VAG, Savena, Venti pietre