

Allevamento La Montagnola Senese



SEDE

Località Scorgiano, Monteriggioni, Siena.

BREVE DESCRIZIONE

L' allevamento della Montagnola senese è una azienda situata nel cuore della Toscana, nelle colline del Chianti senese, a circa 320 metri sul livello del mare, all'interno dell'azienda agricola biologica Scorgiano.

TIPO DI ALLEVAMENTO

L'azienda è seguita con grande competenza e passione da Claudia Martinez Fucini che cura ogni momento della vita degli animali, dalla nascita fino alla vendita.

I suini, esclusivamente pure cinte senesi, un'antica razza italiana, nascono e crescono allo stato semi-brado durante tutto l'arco dell'anno, spostandosi all'interno dei vari luoghi aziendali, da quelli per la riproduzione, a quelli per lo svezzamento, fino ai pascoli. Ogni fase necessita di particolari competenze e attenzioni.



PRODOTTI

L'azienda vende gli animali vivi, Carni macellate e Salumi.

IL VALORE DELLA FILIERA CORTA

L'azienda ha un approccio di filiera corta nella produzione della carne e dei salumi, coprendo quasi tutta la catena che porta dalla coltivazione di granaglie fino al prodotto finito.

Le farine che compongono la dieta degli animali sono costituite da cereali biologici coltivati e macinati in azienda. Vengono miscelate in vari dosaggi, studiando diete quasi 'personalizzate' per i suini, a seconda dell'età. A queste, nell'alimentazione, si aggiungono i pascoli liberi nei campi appena trebbiati e i prodotti del bosco.

LA COLLABORAZIONE CON SIAF

La conoscenza con SIAF è avvenuta durante un mercato di filiera corta. Dopo prove e assaggi, sono arrivate sulle tavole delle scuole di Bagno a Ripoli l'arista e la rosticciana della Montagnola senese!

CONTATTI: tel. 0577.301242 email mail@scorgiano.it
web www.agriturismoscorgiano.it

