

Dati aziendali		
I vostri riferimenti	rag. Soc. Azienda Foglietta Fausto	comune e provincia Urbino (PU) Agrizootecnica
	Indirizzo Via Maciolla, 2	tel/fax 072257173
	riferimento sig./sig.ra Fausto Foglietta	e-mail/cell faustofoglietta@interfree.it
Voi		
Vi chiediamo una breve storia della vostra azienda...	<p>Nasce nel 2001 con terreni in parte già notificati al biologico e presi in affitto da genitori, parenti e vicini.</p> <p>L'allevamento bovino, già notificato bio e condotto da mio padre Foglietta Antonio (j190) è stato preso in gestione dal sottoscritto nell'anno 2002.</p> <p>L'allevamento suino biologico certificato è presente nell'azienda di mio padre dal 2007.</p> <p>Nell'azienda da qualche anno è stato realizzato un agriturismo e una sala degustazione dei prodotti aziendali.</p>	
Negli ultimi tre anni avete promosso in azienda migliorie sul piano ambientale?	<p>Tutta la superficie aziendale è stata regimata con fossi acquai che hanno annullato le frane e gli smottamenti durante il periodo delle piogge negli appezzamenti coltivati.</p> <p>Sono state acquistate attrezzature che riducono i consumi di gasolio.</p> <p>Sono state introdotte varietà di colture erbacee più rustiche.</p> <p>Sono state piantumate le superfici a rischio di erosione e smottamenti.</p> <p>E' stata realizzata una struttura agritouristica con materiali certificati in bioedilizia.</p> <p>La struttura agritouristica viene riscaldata con fonti di energia rinnovabile (solare termico e legna).</p>	
Siete anche fattoria didattica?	Attualmente facciamo didattica ma non siamo iscritti all'elenco regionale delle fattorie didattiche.	
Negli ultimi tre anni avete promosso qualche iniziativa a carattere sociale, o culturale?	Nella nostra struttura agritouristica è stata realizzata una saletta che viene dedicata costantemente all'informazione dei nostri clienti. I corsi di formazione e informazione vengono organizzati direttamente dalla nostra azienda. I temi più frequenti sono: agricoltura biologica, agro energie, normative che regolano la trasformazione dei prodotti agroalimentari, rintracciabilità (iso 22005), regole sull'etichettatura dei prodotti agroalimentari, raccolta e preparazione di fiori, germogli, foglie e radici delle piante spontanee commestibili, degustazioni guidate dei nostri prodotti.	
	La nostra azienda ha partecipato alla costituzione del Gas di Pesaro ed ha condiviso tutti gli obiettivi e i valori dei gas.	

Quali sono i valori su cui si basa la vostra azienda?	La prima distribuzione di carne bovina fresca al gas di Pesaro è stata effettuata nell'anno 2003. Oggi siamo impegnati nella realizzazione imminente di un Emporio ae (altra economia) a Urbino dopo aver contribuito attivamente a realizzare l'Emporio ae di Fano. Un elenco dei valori e dei criteri che ci siamo dati è possibile visionarlo nel sito dell'Emporio ae.														
con riferimento ai prossimi due-tre anni, quali sono gli obiettivi verso cui puntate?	<p>Diversificazione delle produzioni aziendali puntando soprattutto sulla biodiversità. L'azienda è già impegnata nel recupero di varietà antiche autoctone di grani teneri e grani duri (Gentil rosso, Senator Cappelli) che vengono macinati presso il mulino Ronci di Ponte Messa, e trasformati direttamente con l'ausilio di terzisti in pasta e pane e venduti direttamente. Anche nel settore zootecnico si è scelto di allevare razze autoctone o in via di estinzione. (Suini razza mora romagnola, Bovini razza Marchigiana)</p> <p>Gli obiettivi attuali sono:</p> <ul style="list-style-type: none"> - rendere economicamente sostenibile il recupero della biodiversità effettuato dalla nostra azienda. - analisi economica dettagliata di tutti i processi produttivi in campo zootecnico al fine di pubblicare per ogni prodotto il prezzo trasparente. - migliorare le strutture aziendali nel rispetto delle regole sul benessere animale e nella gestione dei reflui zootecnici. - miglioramento e ampliamento dei laboratori esistenti per trasformare il propri prodotti nel rispetto delle regole. - Realizzazione di un impianto fotovoltaico che consenta di ridurre i costi di produzione. - ampliamento dell'allevamento suino. 														
Produzione e dimensioni															
	indicare con una crocetta ↓	primo anno di certificazione	ente certificatore												
biologico certificato	x		IMC												
biologico non certificato*															
convenzionale															
azienda in conversione															
numero ettari totali		115													
numero ettari produttivi	75	Così divisi:	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 30%;">Pascolo</td><td style="width: 10%;">ha 20</td></tr> <tr> <td>Coltivato</td><td>ha 74</td></tr> <tr> <td>Recinto del pascolo</td><td>ha 20</td></tr> <tr> <td>Stalle</td><td>700mq</td></tr> <tr> <td>Locali di produzione</td><td>30mq</td></tr> <tr> <td>Altro</td><td>Agriturismo</td></tr> </table>	Pascolo	ha 20	Coltivato	ha 74	Recinto del pascolo	ha 20	Stalle	700mq	Locali di produzione	30mq	Altro	Agriturismo
Pascolo	ha 20														
Coltivato	ha 74														
Recinto del pascolo	ha 20														
Stalle	700mq														
Locali di produzione	30mq														
Altro	Agriturismo														

* si intende un metodo di coltivazione rispettoso dei principi dell'agricoltura biologica anche se non certificato da un ente

Tipo di bestiame	Razza	Numero di capi	In stalla	stato brado	semibrado				
Bovini	Marchigiana	75			75				
Suini	Moraroma gnola x cinghiale	25		25					
quanti kg di carne lavorate annualmente?	q.li 100 circa complessivi bovini e suini								
Potete indicare gli ingredienti adoperati per ogni tipo di salume lavorato?		Sale, pepe, foglie di alloro, scorze di limone e di arancio.							
E' possibile programmare la produzione in base alle richieste di un bacino di utenti prestabilito?	Si								
Siete disponibili a rendere trasparente il prezzo proposto per le vostre merci indicando i costi vivi e la costruzione del prezzo?	Per alcuni prodotti più semplici sono riuscito già a farlo, farina, pane, pasta fresca, (vedi Emporio ae di Fano) con i prodotti zootecnici occorrono diversi anni e tanta costanza nel registrare tutte le spese, è uno degli obbiettivi dell'azienda.								
I collaboratori									
numero di collaboratori familiari	4								
numero di dipendenti	fissi	Stagionali	1						
	tipologia di contratto CONTRATTO PROVINCIALE OTD	tipologia di contratto							

date lavoro anche a persone svantaggiate?	NO	Commento [samu1]:			
Voi e i g.a.s.					
L'azienda fornisce dei gruppi di acquisto solidale (gas)? Se si, quali?	Gas Pesaro la Gluppa, Gas Pesaro Dogasvai e Gas Fano				
L'azienda è disponibile a consegnare i propri prodotti direttamente ai punti di ritiro del Rigas?	Rimini SI	Santarcangelo SI	Bellaria SI	misano adriatico SI	villa veruchhio SI
L'azienda può comunicare tramite posta elettronica e consultare siti on line? Se no, è possibile attivarvi velocemente in tal senso?	SI				
Siete disponibili a preparare la merce ordinata dal rigas già suddivisa per ciascuna famiglia ordinante?	SI				
vi ringraziamo molto per il tempo dedicato.					
per informazioni e chiarimenti: contattare Fausto Foqlietta cell. 3474729642					