Club di Bergamo

Progetto 2013-2015

LA CULTURA DELLE DONNE PER UNA COLTURA ECOSOSTENIBILE

SCHEDA PRODOTTO 2

NOME **Confettura Extra di Lamponi**

ma anche di…More, Uva Spina, Ribes Bianco e Rosso, Ribes Nero e Uva Spina, Misto Piccoli Frutti, Fragole, Mirtillo e Misto Frutti Rossi. Le confetture sono preparate con il 75% di frutta e il 25% di zucchero di canna; la frutta è prodotta e raccolta a mano nell'azienda Le Trubine

CATEGORIA di APPARTENENZA Agricoltura

DESCRIZIONE

Ingredienti della confettura: Lamponi interi e polpa di lamponi, polpa di mele, zucchero di canna grezzo, succo e polpa di limoni

Metodo di trasformazione: la frutta appena raccolta viene raffreddata in cella a 4 gradi, poi viene lavata solo con acqua fredda, passata nel filtro e messa nel pentolone, quindi inizia la cottura. Vengono aggiunti lo zucchero di canna, il succo di limone, la polpa di mele (se serve) e tenendola mescolata la confettura cuoce per 30-40 minuti. Arrivata al giusto punto di cottura la confettura viene messa bollente nei vasetti e poi pastorizzata.

AZIENDA PRODUTTRICE

Azienda Agricola Le Trubine Di Pulcini Miriam.
Loc. Trubine - Locatello (BG) tel. 389.0725974
info@letrubine.it – www.letrubine.it

L'azienda è situata nel Comune di Locatello, località montana lontana da fonti di inquinamento, al confine con il comune di Fuipiano, in Valle Imagna, a 930 m s.l.m.

L'azienda, vicina al Monte Resegone, si estende su una superficie di 3 ha di terreno (di proprietà e in contratto di locazione), posti in posizione panoramica, ben soleggiati e riparati dal vento La produzione dei frutti e del miele si aggira sui 19 q.

Si tratta di una azienda costituita da Miriam Pulcini, una piccola realtà nata nel 2006 per la coltivazione di piccoli frutti, produzione di miele, uova, allevamento di vitelloni e animali da cortile.; qui Miriam lavora da sola e solo nel fine settimana è aiutata dal marito. L'Azienda Agricola si chiama TRUBINE, dal nome della strada agrosilvopastorale che porta a questa località.

Per il futuro ha un progetto di allargamento dell'azienda con la costruzione della stalla e del laboratorio, per poter fare le confetture, composte e i succhi di frutta in proprio ; ora la frutta viene lavorata a seconda della tipologia presso un'azienda di Carate Brianza e presso una cooperativa sociale a Cernusco sul Naviglio (MI).

Miriam risiede a Ponte S. Pietro e ogni giorno si reca con l'auto nel luogo dell'azienda, qui resta dalle 8 alle 18,30 in inverno; da giugno a novembre si ferma anche a dormire. Miriam è una donna veramente solare, contenta e soddisfatta del proprio lavoro.
Sul luogo di coltivazione e allevamento Miriam si dedica alla produzione e alla vendita al dettaglio di piccoli frutti di bosco, composte senza zuccheri aggiunti, confetture extra, succhi di frutta senza aggiunta di acqua, nettare di frutta senza zuccheri aggiunti ,miele, uova, vitelle, suini, galline, polli.

BREVE DESCRIZIONE OFFERTA COMPLETA

L'attività principale è la coltivazione naturale di piccoli frutti (in località Pagafone), quali lamponi, more, uva spina, fragole, mirtilli, ribes rosso, ribes bianco e ribes nero.
Il terreno viene concimato con letame bovino e equino maturo e irrigato con acqua di sorgente, senza uso di pesticidi o sostanze chimiche e di sintesi, dannose per l'ambiente.
La coltivazione avviene dunque rispettando le piante e favorendo la biodiversità con animali utili al contenimento dei parassiti quali: coccinelle ed api. Una parte della frutta raccolta viene venduta fresca, direttamente in azienda, mentre la rimanente parte viene utilizzata per produrre confetture extra, succhi di frutta, composte e nettare senza zuccheri aggiunti rigorosamente senza coloranti né conservanti.
L'attività secondaria dell'azienda è l'apicoltura, Miriam infatti produce dell'ottimo miele millefiori e altre fioriture. L'azienda inoltre alleva vitelloni; su prenotazione si vendono cassette di carne da 10kg o più.

CERTIFICAZIONI O RICONOSCIMENTI

Miriam Pulcini è iscritta alla Coldiretti e fa parte di AGRIMAGNA, una rete di piccoli agricoltori e allevatori della Valle Imagna, uniti per farsi conoscere e gustare i prodotti delle loro passioni. partecipa inoltre ai mercati dei prodotti biologici.

PLUS

vendita diretta in azienda, partecipazione a mercati agricoli e mercati del biologico in Valle Imagna, a Mozzo, Seriate e Bergamo, alla tradizionale fiera di S. Alessandro e al Mercato Agricolo di Milano, Miriam accoglie scuole per conoscere il lavoro di una azienda agricola.

