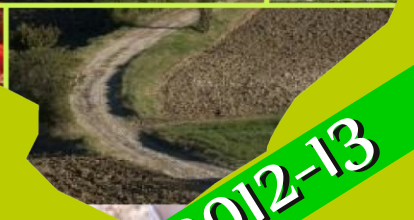




PROVINCIA
DI PARMA

Spesa a Km zero? In provincia si può.

*Dove acquistare,
cosa acquistare.*



2012-13

FILIERA CORTA

Il rapido sviluppo della filiera corta e cortissima nel parmense è sotto gli occhi di tutti.

Con il successo dei mercati contadini e lo sviluppo di una vasta rete di aziende agricole dedite alla vendita diretta, il mondo agricolo ha saputo gettare le basi per un rapporto fiduciario con i consumatori basato sulla qualità e genuinità dei prodotti senza trascurare economicità e attenzione alle pratiche di produzione eco-sostenibili.

La "spesa a Km zero" è quindi entrata nel vissuto quotidiano e a distanza di due anni esatti, con questa guida, la Provincia di Parma mette a disposizione dei consumatori uno strumento aggiornato di orientamento all'acquisto su tutto il territorio provinciale.

"Produrre e vendere in loco" ha ora una sua valenza commerciale ma può essere declinato in termini ambientali e culturali, per valorizzare il mondo rurale ricco di saperi ed esperienze da custodire e preservare.

*Pier Luigi Ferrari
Assessore all'agricoltura
della Provincia di Parma*

SPESA A KM ZERO? IN PROVINCIA SI PUÒ.

Cosa acquistare, dove acquistare.

Le aziende, i prodotti, le iniziative di promozione della filiera corta.

La Provincia di Parma promuove questo modo "diverso" di fare la spesa per dare visibilità ai prodotti del territorio disponibili alla vendita diretta, per aiutare concretamente i consumatori contro il caro prezzi, per sostenere e incoraggiare l'uso delle produzioni locali anche nella ristorazione a salvaguardia del patrimonio agroalimentare della Food Valley. La guida, lungi dall'essere esaustiva di una realtà così dinamica e variegata, offre un solido punto di partenza nella ricerca dei prodotti locali.



IL LOGO EUROPEO
DELLE PRODUZIONI BIOLOGICHE

Al 31 dicembre 2011, a Parma e provincia risultavano iscritti nell'elenco regionale degli operatori biologici, 423 aziende agricole e 121 trasformatori su un totale regionale di 2759 aziende agricole e di 902 trasformatori

Per saperne di più
www.biologico.parma.it



SU WWW.AGRIPARMA.IT UNA RICERCA INTERATTIVA E AGGIORNATA
PER PRODOTTO, PER TIPOLOGIA, PER COMUNE, PER NOME AZIENDA
Ad esempio, ortaggi in aziende biologiche



I VANTAGGI DELLA FILIERA CORTA

1. Riduzione delle distanze tra luogo di produzione e punto vendita
2. Conoscenza delle tipicità dei prodotti locali e formazione di consumatori consapevoli
3. Rispetto dei cicli naturali, merce non condizionata per lunghi trasporti, meno imballaggi
4. riscoperta del gusto, economicità e convenienza, conoscenza diretta dei produttori e delle tecniche di produzione

La filiera corta può concretizzarsi in vari modi:

- vendita diretta aziendale;
- punti vendita collettivi (mercati contadini);
- organizzazioni di consumatori (i GAS - Gruppo di Acquisto Solidali);
- consegne a domicilio;
- vendita presso distributori automatici (latte, formaggi e frutta, in particolare).

In sintesi, il rapporto diretto produttore-consumatore diventa garanzia di freschezza dei prodotti, con prezzi competitivi e impatto ambientale ridotto, senza contare che si contribuisce allo sviluppo dell'economia locale e alla diffusione dei prodotti tipici e delle tradizioni gastronomiche del territorio.

FOCUS SU

MERCATI CONTADINI

Borgo Val di Tarò

Colorno - Mercato della Terra

Fidenza

Fontanellato

Fornovo di Tarò

Parma - P.le Lubiana

Parma - Strada Imbriani

Torrile - loc. San Polo

Traversetolo



Dopo l'introduzione della normativa riservata alla vendita diretta dei produttori, ecco i primi mercati degli agricoltori o "farmers' markets"

A Parma si chiama "La Corte - dalla terra alla tavola" e si svolge ogni sabato mattina in strada Imbriani. Un secondo mercato si svolge in p.le Lubiana il mercoledì mattina.

A Traversetolo, da tempo, si registra la

presenza di produttori agricoli (biologici ma non solo) presso il tradizionale mercato domenicale.

Mercati contadini anche a Borgo Val di Tarò (lunedì), Lesignano de' Bagni (2° sabato del mese), Fidenza (1° e 3° venerdì del mese), a Fontanellato (domenica) e a Fornovo di Tarò (martedì).

Si tiene a Colorno la mattina della terza domenica del mese il "Mercato della Terra" presidiato da Slow Food.

Da dicembre 2012 è stato istituito un nuovo mercato a San Polo di Torrile ogni giovedì mattina.

ASSOCIAZIONE DEGLI AGRICOLTORI E ALLEVATORI CUSTODI DI PARMA

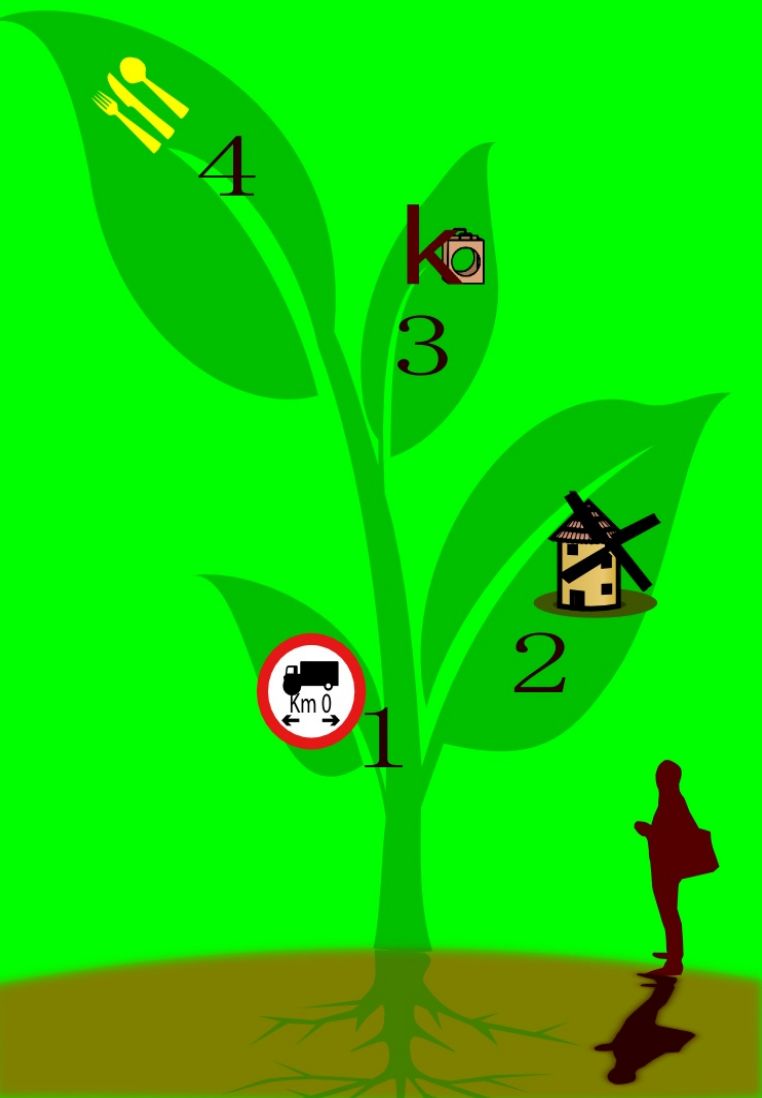
Strada Madonna dell' Aiuto 7/a
43126 Parma
tel. 0521 671569
infobiodiversita@stuard.it



EMPORIO PODERE STUARD

Presso l'Azienda Agraria Sperimentale Stuard (Azienda Speciale della Provincia di Parma)

Strada Madonna dell' Aiuto 7/A
San Pancrazio (Parma)
tel. 0521 671569
www.poderestuard.it
Prodotti della biodiversità del territorio





ALBARETO

Casa Lanzarotti
 Loc. Roncole di Gotra 93
 tel. 0525 90959 - cell. 333 2470366
info@casa-lanzarotti.it
 Carni bovine e suine, marmellate, succhi, sciroppi, salse e conserve, miele, piante officinali.

Il leccio
 Loc. Pieve di Campi
 tel. 0525 990163 - cell. 329 3159032
info@illecciobeb.it
 Frutta, ortaggi e frutti di bosco con certificazione biologica.

BARDI

Ca' d'Alfieri
 Loc. Predario 29
 tel. 0525 77174 - cell. 347 8927775
info@cadalfieri.it
 Ortaggi e frutta con certificazione biologica. Confetture, conserve, sott'oli e sottacetici.

BEDONIA

Angus
 Loc. Tollarolo
 tel. 0525 825324
info@carovane.com
 Parmigiano-Reggiano con certificazione biologica.
Moglia Eduardo
 via Don S. Raffi, 18
 tel. 0525 824444 cell. 333 3241442
raffi18@tiscali.it
 Ortaggi con certificazione biologica.

BERCETO

L'Abbracciaboschi
 Loc. Bergotto Centro 94

cell. 346 3071097
abbracciaboschi@alice.it
 Confetture e sott'oli con frutta e verdura di stagione, miele di castagno e millefiori.

Mulino della Vaccarezza
 Loc. Mulino 83
 cell. 333 1755511
info@mulinovaccarezza.it
 Formaggi di capra e pecora con certificazione biologica. Salumi da suino Nero di Parma, animali da cortile.

BORE

Campana Valentino
 Loc. Raffi 20
 tel. 0525-79591 cell. 340 3172721
campana.valentino@gmail.com
 Carne bovina biologica.

BORGO VAL DI TARO

Consorzio allevatori bovini da carne biologici e di qualità Valtaro Valceno
 tel. 0525 96245
info@biocarnevaltro.it
 Carne bovina ed equina biologica.

Mercato degli agricoltori
 Piazza Verdi, lunedì mattina
Soc. Agr. Roveroni Annalisa
 via Belforte 51 - loc. Ostia Parmense
 cell. 320 9763222
gruppo11.roveroni@yahoo.it
 Ornamentali da interno, piante officinali e aromatiche, piantine ortive

Soc. Agr. Querzola Francesco
 Loc. Casembola 86 tel. 0525 998210
ceccolaura@libero.it
 Confetture extra, mostarda, succhi, frutta e piccoli frutti con certificazione

biologica. Salumi.
BUSSETO
Le Banzole
 Via Samboseto 11 tel. 0524 90105
banzole@libero.it
 Latte fresco intero e scremato pastorizzato, yogurt, panna, budino al cacao e gelati.

Verderi Michele
Federico e Andrea
 Loc. San Rocco
 tel. 0524 91626 - cell. 328 0892363
 Parmigiano-Reggiano.

CALESTANO
Azienda biologica Montagnana
 Via Ravarano 10
 tel. 0525 529335 - cell. 339 7506731
aziendamontagnanabio@libero.it
 Parmigiano-Reggiano con certificazione biologica.

COLLECCHIO
Araldi Pietro e Luigi
 Via Bergamino 3 (loc. Madregolo)
 tel. 0521 806162
aralvico@libero.it
 Parmigiano-Reggiano, burro, ricotta.

Campirolo
 Via Campirolo 6/a
 tel. 0521 805645
info@campirolo.it
 Frutta varia e uva, ortaggi di stagione e piccoli frutti con certificazione biologica.
Fattoria Sociale Terra e Sole
 Strada Campirolo 8
 tel. 0521 800065 - cell. 334 8628453
info@fattoriasocialeterraesole.com

Frutta e ortaggi di stagione con certificazione biologica.
Monte delle Vigne
 Via Monticello 13 (loc. Ozzano Taro)
 tel. 0521 309704
mdv@montedellevigne.it
 Vini DOC Colli di Parma, Lambrusco IGT Emilia, Brut Spumante.

Parmamiele
 Via Galaverna 3
 tel. 0521 806069
info@kingfrog.it
 Miele di acacia, castagno, millefiori, melata, tarassaco e tiglio con certificazione biologica. Mieli vari e specialità a base di miele.

COLORNO
Antica Grancia Benedettina
 Via Corte di Sanguigna 136
 tel. 0521 814135 - cell. 348 4925090
antica.grancia@tin.it
 Parmigiano-Reggiano.
 Mercato della Terra
 Piazza Garibaldi, ogni terza domenica del mese

FELINO
Donati Camillo
 Loc. Barbiano-Via Costa 3/a
 tel. 0521 637204 - cell. 347 2229473
camillo@camillodonati.it
 Vini da uva con certificazione biologica

FIDENZA
Mercato degli agricoltori
 Via Berenini ogni primo e terzo venerdì
Monticello di Frati Angela
 Via Cogolonchio 18 tel. 0524 63125
luciano3951@alice.it

Carni di faraona, anatra, oca, pollo, tacchino di Parma e Piacenza con certificazione biologica.
Persegona Carlo, Milena e Giuliano
 Loc. Pieve Cusignano 63
 tel. 0524 62163 - cell. 331 6231966
persegonagiuliano@tiscalinet.it
 Parmigiano-Reggiano, ricotta, burro, vino, farine di grano tenero e grano duro con certificazione biologica.

Salumi da suino Nero di Parma, miele.
Santa Maria del Gisolo
 Loc. S. Margherita 110
 tel. 0524 63276
 Piante officinali con certificazione biologica.

Soc. Agr. Pederzani
 Loc. Pieve di Cusignano 9
 tel. 0524 62224 - cell. 334 3168391
info@biopederzani.it
 Farine di mais, di grano tenero e di grano duro antico, farro semiperlato e farro in farina con certificazione biologica.

Tedeschi Vincenzo
 Via Cabriolo 23/a
 tel. 0524 528883 - cell. 347 0067618
vincenzo.tedeschi-fior@poste.it
 Meloni, angurie, fragole, mele, pere, pesche e susine, asparagi.

FONTANELLATO
AN.FO.RA. S.S.
 Loc. Casalbarbato 137
 cell. 349 7868523
info@sapoeri.it
 Carni bovine e suine, salumi.
Mercato degli agricoltori
 Rocca Sanvitale, ogni domenica del

mese
FONTEVIVO
Soc. Agr. La Boretta
 via Bianconese 47
 cell. 328 2733462
la.boretta@alice.it
 Cipolline Boretta in sacchi.

FORNOVO DI TARO
 Mercato degli agricoltori
 Piazza del mercato, martedì mattina

LANGHIRANO
CastelPiombino
 Via Castelpiombino 9
 tel. 0521 355251 - cell. 346 2279746
info@castelpiombino.it
 Olio extravergine di oliva, piantine di fruttiferi locali e olivi autoctoni.

Crocizia
 Strada per Crocizia 7
 (loc. Pastorello)
 tel. 0521 854450 - cell. 329 4249222
info@crocizia.com
 Vini bianchi e rossi IGT dell'Emilia da uva con certificazione biologica.

Foderà Margherita
 Via Pianestola 8
 tel. 0521 635119 - cell. 338 8817028
 Formaggi pecorini, yogurt e ricotta.

Gola mi fa di Fattori Lino
 Via Cascinapiano 43
 tel. 0521 853362 - cell. 333 9356966
 Marroni e ciliegie conservati in liquore.

La Bandina
 Via Bandina 3 (loc. Casatico)
 tel. 0521 355166 - cell. 338 7704570
cinzia.labandina@gmail.com
 Vini DOC Colli di Parma, Malvasia IGT,



Vendita diretta in provincia di Parma

Lambrusco IGT, Rosso del rivone,
Merlot IGT, Moscato.

La Madonnina

Strada Pilastro 29 (loc. Torrechiara)
tel. 0521 355189
info@la-madonnina.it

Saba, gelatina e confettura d'uva,
vino da uva Termarina.

Podere Doglio

Loc. Castrignano
tel. 0521 357225
info@poderedoglio.it
Frutta.

Punto vendita di carni di Pecora Cornigliese presso "Le Carni"

Via Cascinapiano, 11/2
tel. 0521 351508

LESIGNANO DE' BAGNI

Agriturismo La Longarola

via Bassetta 13 Loc. Bassa
tel 0521 350520
agriturismo@alongarola.it
Salumi da suino Nero di Parma, carne
bovina, miele con certificazione
biologica. Torte e confetture.

Az. Agr. IRIS

Via Torchio 12 - loc. Rivalta
tel. 0521 863653
info@agricolairis.it

Parmigiano-Reggiano, burro, ricotta
con certificazione biologica

Grossi Claudio

Via Piantone 6
cell. 338 9224734

Orzo tostato per caffè, cioccolato
all'orzo, biscotti, dolci, farine da grani
antichi, scalogno.

Soc. Agr. Il Campo

Strada La Pilla 5
tel. 0521 853731 - cell. 348 4680136
info@agriturismoilcampo.it

Prugne zucchelle, frutti di bosco,
ciliegie, miele, olio essenziale di
lavanda, peperoncini piccanti.

Soc. Agr. Saliceto

Via Arturo Toscanini 3
(loc. Mulazzano Ponte)
tel. 0521 857193 - cell. 334 6744249
info@saliceto.com

Parmigiano-Reggiano, burro, ricotta,
formaggi freschi, miele.

MEDESANO

Apicoltura Piazza Alberto

Via Borgonavo - Campanara 19/a
tel. 0525 431794 - cell. 347 4223222
piazzalberto@libero.it

Miele con certificazione biologica.

Bertinelli Gianni e Nicola

Via Costa Garibaldi 25
tel. 0521 620776
info@bertinelli.it
Parmigiano-Reggiano, ricotta, prodotti
da forno.

Le colline della Luna

Strada Campanara 32 (loc. Miano)
cell. 328 1783790
info@lecollinedellaluna.it

Frutta, miele, olio extravergine di oliva,
salumi da suino Nero di Parma, vino.

Manghi Armanda

Loc. S. Lucia cell. 366 9328478
apiculturamanghi@alice.it
Miele, melata, polline congelato
fresco, cera d'api in pani e in fogli e
propoli grezzo con certificazione
biologica.

Monte Genesis

Loc. Monte Genesis - Miano
tel. 0525 431163 cell. 329 5883353
info@montegenesio.it

Ortaggi di stagione, fragole, mele di
antiche varietà, piantine da vivaio.

Podere Folli

Strada Carnevala 19
tel. 0521 420918 - cell. 339 4895368
info@poderefolli.it

Carni bovine, caprine e ovine.

Soc. Agr. San Paolo di Brianti

Strada per Sant'Andrea 83
tel. 0525 59150 - cell. 333 3967895
lucabrianti@virgilio.it

Salumi da suino Nero di Parma, carne
bovina, capponi e polli, miele.

MONTECHIARUGOLO

Bonati Giorgio

Via Bosco 3 - Basilicanova
tel. 0521 681707
info@bonat.it
Parmigiano-Reggiano di anni 2, 3, 4, 5,
6, 7, 10.

NEVIANO DEGLI ARDUINI

Agriturismo il Filare

Via Monte Rosso 2, Bazzano
cell. 340 5295254
info@agriturismoilfilare.it

Piccoli frutti (more, lamponi, ribes,
fragole), verdure, grano, marmellate,
conserven, sottoli e farina con
certificazione biologica.

Airone Blu

Via Le Latte, 6 - Vezzano
tel. 0521 840193 cell. 3492975815
anseranser@alice.it
Patate, fagiolini, fagioli, zucche ed altri

ortaggi di stagione.

Bocchi Enrico

Loc. Boschi 8
tel. 0521 845016 - cell. 3493251489
nadia_enrico@alice.it

Farro perlato var. Garfagnana, cece
sultano, patate, zucche, erbe
aromatiche, ortaggi di stagione.

La Villa

Via Villa di Fondo (loc. Urzano)
tel. 0521 843341
info@lavillabio.it

Parmigiano-Reggiano, ricotta e burro
con certificazione biologica.

Monica S.S.

Via Domenico Ugolotti 14
tel. 0521 843243 - cell. 328 1278402
azienda.monica@libero.it

Carne bovina in pacchi
preconfezionati a domicilio.

NOCETO

Agrifaber

Via Costa Pavesi
(loc. Costamezzana di Noceto)
cell. 334 8904512
b.faber@libero.it

Vini Malvasia e Lambrusco, spumanti.

Ciao Latte

Via Muroli 28 (loc. Sanguinaro)
tel. 0521 629433
ciaolatte@libero.it
Parmigiano-Reggiano, burro,
stracchino, caciotta,
ricotta e tostone con certificazione
biologica.

Fori Fattoria di Fori Silvana

Via Costa Ferrari, 2 Costamezzana
tel 0521-629547 cell 348 0408054

Frutta e verdura con certificazione
biologica.

Tacchino di Parma e Piacenza, polli,
conigli e anatre.

Granelli Massimo

Via Mainino 19
tel. 0521 629439
granelli.massimo@libero.it

Parmigiano-Reggiano con
certificazione biologica.

Miele delle colline nocetane

Via Palestrina 1
tel. 333 3321666
Miele di acacia, castagno,iglio,
melata e millefiori.

PARMA

Borgo del Gazzano

Via Gazzano 69 (loc. San Prospero)
tel. 0521 604110
info@borgodelgazzano.it

Parmigiano-Reggiano con
certificazione biologica.

Al Tartarino

Via Strada Fontanorio 113
(loc. S. Ruffino)
tel. 0521 638623 - cell. 338 3329908
altartarino@libero.it

Zucche, patate e altri ortaggi.

Amadei Vini

Via Langhirano 298
tel. 0521 648247 - cell. 335 6013510
amadeifederico@libero.it
Vini Doc Colli di Parma
e vini I.G.T. Emilia: Lambrusco,
Malvasia, Pinot Nero Brut.

Associazione Agricoltori e Allevatori

Custodi di Parma
c/o Az. Stuard Strada Madonna

dell'Aiuto 7/A (loc. San Pancrazio)
tel. 0521 671569

infobiodiversita@stuard.it
Frutti e ortaggi antichi, succhi di
frutta, mostarde e confetture, olio
extravergine di oliva, tacchino di
Parma e Piacenza.

Az. Agr. Bernardi

Via Budellungo 37/1
tel. 0521 486790 - cell. 347 3152138
bernardiss@libero.it
Vini Lambrusco, Fortana, Malvasia,
Merlot.

Corte Mariani s.r.l.

Via dall'aglio 23 San Prospero
tel. 0521-644905 - cell. 333-3333345
radoni.beatrice@tiscali.it

Pesche, mele, pere

Emporio Podere Stuard

Strada Madonna dell'Aiuto 7/A
tel. 0521 671569
emporio@poderestuard.it
Pomodori, ortaggi, peperoncini,
conserven, prodotti biologici e
biodiversi del territorio parmense.

Il vecchio pero

Loc. Borghetto 93
tel. 0521 601380
Mele e pere di antiche varietà, succo,
aceto e sidro di mele.

ITAS Bocchialini

Strada Madonna dell'Aiuto 7/a
tel. 0521 671783
itas@itas.parma.it
Confetture e succhi, frutta e ortaggi di
stagione, sott'oli.
L'orto di Alberto
Via Senerchia 19 (loc. Fraore)



Vendita diretta in provincia di Parma

tel. 0521 673307 - cell. 346 0921814
ortodialberto@virgilio.it

Uva da tavola e more di gelso, erbe aromatiche, ortaggi e zucche con certificazione biologica.

Mercato degli agricoltori

Strada Imbriani, sabato mattina
Piazzale Lubiana, mercoledì mattina
Soc. Agr. Ciato
Strada Pilastro 8
tel. 0521 630082 - cell. 339 2264887
info@ciato.it

Confetture, pomodoro da conserva, sughi e conserve su prenotazione.

Soc. Agr. Giansanti

Via Traversetolo 228
tel. 0521 641155 - cell. 348 0803609
info@agricolagiansanti.it
Parmigiano-Reggiano.

Soc. Agr. Sole

Via Cornetta 73
0521 641679 cell. 339 8915113
giuseppcaggiati@virgilio.it
Parmigiano-Reggiano da latte di bruna alpina.

PELEGRINO PARMENSE

Progetto grani antichi c/o Lusignani F.lli Snc Giovanni ed Elio

Piazza Mazzini 4/b tel. 0524 64126
Pane, prodotti da forno, dolci da grani antichi di produzione locale.

POLESINE PARMENSE

Antica Corte Pallavicina

Via Motta Nuova 6
tel. 0524 936539
relais@acpallavicina.com
Animali da cortile, carni bovine,

frutta, ortaggi, culatello di Zibello e salumi vari da suino Nero di Parma.

ROCCABIANCA

Oddi Luciano e Benvenuti Patrizia
Via Spinelli 28
tel. 0521 876025
oddi-benvenuti@libero.it
Parmigiano-Reggiano, culatelli e salumi vari, farina di grano tenero, ortaggi di stagione.

SALSOMAGGIORE TERME 4.8 di Zermini Massimo

Loc. San Vittore - Case Varanotti, 94
tel. 0524 400363 cell. 348 6108008
info@biobovini.it

Carni bovine porzionate

Brugnola Tiziana

Loc. Sgreminone 102
tel. 0524 400156 - cell. 328 4032057
tizianabrugnola@gmail.com
Miele di acacia, millefiori e melata con certificazione biologica.

Casa Pietra

Loc. San Vittore 31
cell. 340 5399421
aldo.cella@libero.it

Miele di acacia, tarassaco, castagno, tiglio ed erba medica, polline e propoli con certificazione biologica.

Castello di Contignaco

Loc. Contignaco Castello 125
tel. 0524 573735 - cell. 320 6066721
castellodicontignaco@hotmail.it
Vini rossi.

Gavinell

Loc. Gaviana 138 tel. 0524 578348
info@gavinell.it
Varietà antiche e locali di olivi,

ortaggi, piante officinali.

Niñe del Lobo

Loc. Valle di Contignaco 123
tel. 0524 578658
info@ninedelobo.com

Polvere di peperoncino con certificazione biologica. Olio extravergine di oliva piccante.

Rossine di Costa

Via Cangelasio Costa 138
cell. 335 1721115
vvernazza@gmail.com
Olio extravergine di oliva da varietà locali.

Soc. Agr. Butteri

di Butteri Enzo & Figli
Via Scipione Passeri 193
tel. 0524 570722 - cell. 347 7159355
info@caseificiobutteri.it
Parmigiano-Reggiano, caciotta "la Butterina", burro, ricotta, yogurt e panna cotta.

SAN SECONDO PARMENSE

Podere Villargine

Via Vill'argine 17/a
cell. 333 8513756
stefanoannovi@libero.it

Varietà antiche di mele e pere. Pesche bianche, susine, albicocche.

SISSA

DiTorricella di Rossolini Mirco

Via Torricella
cell. 347 7415877
info@ditorricella.com
Farro tostato macinato per caffè, farro decorticato in chicchi, farina e gallette di farro integrale e di mais marano.

Vezzosi Carla e Roberta

Via Sottargine 43
tel. 0521 879373 - cell. 339 4370064
agrivezzosi@libero.it
Carni di pollo, gallina, faraona e capponi, oche e anatre mute, frutta e ortaggi.

SORBOLO

Agricola Bosco

Viale Martiri della Libertà
tel. 0521 699196
agricola.bosco@libero.it
Pomodoro, patate, cipolle, angurie, meloni, piantine, fiori.

TIZZANO VAL PARMA

Casa Nuova

Strada di Carobbio 11
tel. 0521 868278
agriturismocasanuova@libero.it
Frutta e verdura con certificazione biologica. Uova e galline romagnole, confetture, mostarda, miele, oli essenziali.

TORRILE

Candiabio

Via Nenni 8 (loc. S. Andrea)
tel. 0521 819809 - cell. 347 1731372
candiabio@libero.it
Parmigiano-Reggiano con certificazione biologica.

TRAVERSETOLO

Azienda Elena - Vigna Cunial

Via Valtermina 54
tel. 0521 342297 - cell. 348 2891900
info@vignacunial.it
Vini rossi, bianchi e spumante brut, cereali, farina e ortaggi con

certificazione biologica. Olio extravergine di oliva.

Banco dell'Oasi Biologica Nevianese

Mercato di Traversetolo,
domenica mattina
cell. 335 8183340
Orzo tostato, farina di grano tenero tipo "0" e integrale, farina di mais bramata, farro decorticato, Parmigiano-Reggiano, miele millefiori e acacia, patate e ceci, vini.

Il Gelso

Via Gandazzi 84
cell. 348 7764105
info@ilgelso.net
Frutta, ortaggi ed erbe aromatiche con certificazione biologica. Salse e confetture. Vendita conigli.

Mercato degli agricoltori

Piazzale 1° Maggio,
domenica mattina

Tenuta Livia

Via Val Cassano 5
tel. 347 5256489
stefanobratta@alice.it

Olio essenziale di lavanda con certificazione biologica. Frutti antichi, miele di lavanda, acacia e millefiori, zucchine, zucche, pomodori.

Terraserena

Via Bora 29
tel. 0521 340 350 - cell. 329 7471836
info@terraserena.net

Frutta, ortaggi e passata di pomodoro con certificazione biologica.

Varoli Roberto

Via Ferrari 27
tel. 0521 841664 - cell. 335 8183340

robvar1@libero.it

Farina di grano tenero tipo '0', farina di mais, favino, grano tenero, miele acacia, millefiori e castagno, patate e ceci con certificazione biologica.

Villa Bianca

Via Strada dei Ronconi 23
tel. 0521 842680
cell. 347 9738670
villabianca@tin.it
Vini Doc Colli di Parma e I.G.T. Emilia.

VALMOZZOLA

Az. La Maserà Motta Biouova

Loc. S. Martino 1
tel. 030 969335
mottabiouova@libero.it
Galline ovaiole e uova fresche con certificazione biologica.

VARANO DE' MELEGARI

La Coloretta

Via Provinciale per Pellegrino 19
tel. 0525 53736
agristeve@libero.it
Frumento tenero, farina integrale varietà Verna, farro e farina di farro Spelta con certificazione biologica.

VARSÌ

Caseificio Val Ceno

Via Vetrione 167
tel. 0525 750180 - cell. 335454185
info@caseificiovalceno.com
Parmigiano-Reggiano, caciotta di vacca, caprini, latte fresco intero pastorizzato, ricotta, burro, panna cotta, yogurt, latte di capra.

CURIOSITÀ

Carni: oltre le carni bovine e suine, sono disponibili anche carni equine biologiche a Borgotaro e carni avicole (faraona, anatra, pollo) a Sissa e a Fidenza. In quest'ultima località è disponibile anche la carne di tacchino di Parma e Piacenza.

Le carni da Pecora Cornigliese hanno in Langhirano un punto vendita mentre la lana è stata valorizzata dalla mostra internazionale **"Wool Art"** promossa da Arcadia e Provincia di Parma presso la Camera di Commercio di Parma. Maggiori dettagli [qui](#)

Vini biologici: al via dal 2 agosto 2012 la nuova regolamentazione europea per la denominazione di **"vino biologico"** (aziende biologiche a Langhirano, Felino, Traversetolo).

Biodiversità: piccole produzioni di vini da **vitigni locali** come la Termarina nera a Langhirano e a Traversetolo mentre prove di vinificazione sono in corso per la Termarina bianca e la Malvasia di Parma.

Piante di **olivo autoctono** sono disponibili nel vivaio di Langhirano.

Latte: una lista, seppur parziale, di distributori del latte è su www.agriparma.it

Mercato contadino di Parma - Ufficio Statistica del Comune di Parma
Dal 2008 ad oggi [su web](#) i prezzi di vendita dei prodotti

PARMIGIANO-REGGIANO E VENDITA DIRETTA

A Parma e provincia sono oltre 70 i caseifici sociali e privati che attuano la vendita diretta.
I dati relativi a queste realtà produttive sono stati raccolti e pubblicati sul sito del Consorzio Parmigiano-Reggiano, consultabile a [questo link](#).



I PRODOTTI DI STAGIONE IN PROVINCIA DI PARMA

La lista è puramente indicativa. Le condizioni meteorologiche e il tipo di coltivazione possono influenzare la stagionalità dei prodotti.

GENNAIO

broccoli, carote, cavoli, finocchi, indivia, porri, scarola.

FEBBRAIO

broccoli, carote, cavoli, finocchi, indivia, porri, verza.

MARZO

aglio fresco, bietole, broccoli, carote, cavoli, cipollotti, finocchi, indivia, lattuga, insalate, porri, rape, ravanelli, sedano, spinaci, verza.

APRILE

aglio fresco, asparagi, bietole, carote, carote, cipolline, cipollotti, coste, fave, finocchi, indivia, lattuga, maggiorana, menta, piselli, prezzemolo, ravanelli, rucola, sedano verde, spinaci.

MAGGIO

aglio fresco, asparagi, basilico, bietole, carote, cipolle, cipollotti, fagiolini, fave, funghi, indivia, insalate, maggiorana, menta, piselli, prezzemolo, ravanelli, rucola, sedano, zucchine, ciliegie, fragole, nespole.

GIUGNO

basilico, bietole, carote, cetrioli, cipolle, fagioli, fagiolini, fave, fiori di zucca, funghi, maggiorana, menta, peperoni, piselli, pomodori da insalata, prezzemolo, ravanelli, rucola, sedano verde, zucchine, albicocche, ciliegie, fichi, fragole, fragoline di bosco, lamponi, meloni, nespole, pesche, prugne, noci per infusi.

LUGLIO

basilico, bietole, bietole, carote, cipolle, cetrioli, fagioli, fagiolini, fiori di zucca, maggiorana, menta, melanzane,

patate, peperoni, pomodori da insalata, ravanelli, rucola, sedano verde, zucche e zucchine, albicocche, anguria, fichi, fragole, fragoline di bosco, lamponi, meloni, pere, pesche, prugne.

AGOSTO

basilico, bietole, bietole, carote, cetrioli, cipolle, fagioli, fagiolini, lattuga, maggiorana, menta, melanzane, nocciole, patate, peperoni, pomodori da insalata e da conserva, prezzemolo, ravanelli, timo, zucche e zucchine, albicocche, anguria, fichi, meloni, prugne, susine, frutti di bosco, mele, pere, pesche, uva.

SETTEMBRE

basilico, bietole, carote, cavoli, cetrioli, cicoria, coste, erbe, finocchi, funghi, lattuga, maggiorana, menta, nocciole, patate, peperoni, pomodori da insalata e da conserva, prezzemolo, rucola, zucche, fichi, kiwi, lamponi, mele, mirtilli, pere, prugne, ribes, uva.

OTTOBRE

basilico, bietole a costa, broccoli, carote, cavoli, cicoria, finocchi, funghi, lattuga, radicchio rosso, rucola, valeriana, verza, zucca, cachi, castagne, fichi, kiwi, melagrane, mele, pere, uva, zucca da mostarda, noci fresche.

NOVEMBRE

bietole, broccoli, carote, cavoli, cicoria, finocchi, funghi, porri, rapa, scalogno, sedano bianco, spinaci, zucca, cachi, castagne, kiwi, melagrane, mele.

DICEMBRE

broccoli, carote, cavoli, cicoria, finocchi, porri, scalogno, sedano bianco, spinaci, mele.



PROVINCIA DI PARMA

I dati completi e la localizzazione delle aziende,
le novità e gli approfondimenti sulla filiera corta
sono disponibili su

www.agriparma.it

INFO

Provincia di Parma - Servizio Agricoltura e Risorse Naturali
P.le Barezzi, 3 - 43121 Parma
Tel: 0521 931502

*Ultimo aggiornamento: 18/12/2012
Per segnalare modifiche o nuovi produttori
scrivere a info@agriparma.it*