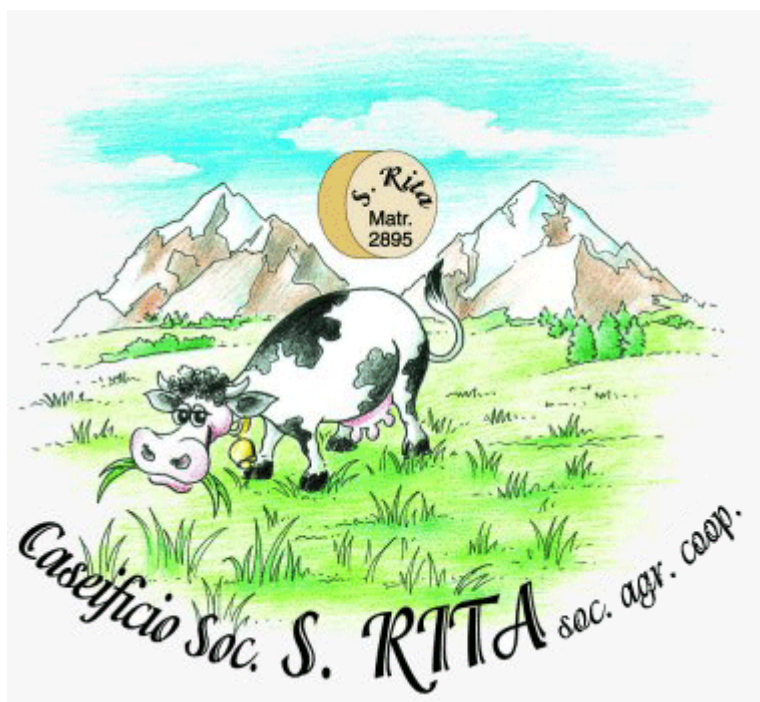


Il Caseificio Sociale Santa Rita di Pompeano di Serramazzone, sui primi rilievi

dell'appennino modenese, nasce nel 1964 dall'unione di un gruppo di aziende agricole situate nelle immediate vicinanze della struttura di lavorazione. Ancora oggi tutte le otto aziende associate, che fanno proprio della forma cooperativa e della condivisione dell'impegno un loro punto di forza, sono localizzate nel raggio di pochi chilometri di distanza dal caseificio.

Questa specificità permette di non sottoporre il latte prodotto nelle varie aziende a lunghi trasferimenti che andrebbero a scapito della qualità della materia prima che invece giunge al Caseificio Santa Rita inalterata e nelle migliori condizioni per poter ottenere un prodotto dalle eccellenti caratteristiche qualitative. Ogni giorno al caseificio vengono prodotte 10 - 12 forme di Parmigiano Reggiano, tutte marchiate ed identificate dal numero di Matricola 2895 attribuito dal Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano. Il regolare impegno di agronomi, veterinari ed alimentaristi delle aziende, il costante controllo effettuato su tutte le fasi del processo produttivo, l'opera svolta dallo stesso Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano e dall'Istituto per la Certificazione Etica ed Ambientale (I.C.E.A.), l'Organismo di Controllo prescelto per le produzioni biologiche, danno al consumatore le massime garanzie sull'igiene, la tipicità e la qualità del nostro Parmigiano Reggiano.



Le otto aziende socie del Caseificio Santa Rita, tutte a conduzione familiare, si trovano in un luogo incontaminato, tra i 600 e gli 800 metri di altitudine, dove il rispetto per la natura ha sempre guidato l'opera dell'uomo in agricoltura con la consapevolezza che la tutela del territorio costituisce una garanzia per la salubrità delle produzioni ed una ricchezza per il futuro. L'amore per il posto in cui abitano e lavorano ha spinto tutti gli allevatori soci ad applicare i metodi dell'agricoltura e della zootecnia biologica dal 1996, seguendo con estrema attenzione tutte le fasi della produzione, dai campi alla stalla.

Sapienza nella gestione dei campi, un'alimentazione scrupolosa del bestiame allevato, l'attenzione al benessere animale e la messa al bando di qualunque alimento geneticamente modificato sono alla base della gestione quotidiana degli allevamenti associati. Questa cura nel lavoro consente di ottenere un latte di particolare pregio, caratterizzato da elevate caratteristiche qualitative e profumi unici che donano al Parmigiano Reggiano di Montagna da Agricoltura Biologica del Caseificio Santa Rita il suo gusto senza uguali.

Alcuni dati:

Latte lavorato	20.000 q
Produzione di "Parmigiano-Reggiano	1.350 q pari a 3.550 forme (peso medio: 38 kg)
Produzione di burro	340 q
Produzione di siero	17.000 q
Superficie totale delle 13 aziende	436 ha
S.A.U. delle 13 aziende	314 ha
Superficie ad elementi naturali (boschi, siepi, laghetti)	97 ha
Produzione di cereali	2.000 q di orzo utilizzato per la produzione del mangime; 150 q di antiche varietà di frumento per la panificazione tradizionale familiare
Allevamento	376 vacche
Avvicendamento	erba medica o prato polifita per 4 - 5 anni; orzo o altro cereale per 1 anno
Alimentazione del bestiame	foraggi prodotti sui nostri terreni, mangime
Fertilizzazione	letame e liquame di produzione aziendale
Cure veterinarie	omeopatia e prodotti fitoterapici
Ente di controllo e di certificazione	ICEA - Istituto Certificazione Etica e Ambientale