

Società Agricola MALBOSCA

Rivanazzano Terme (PV)

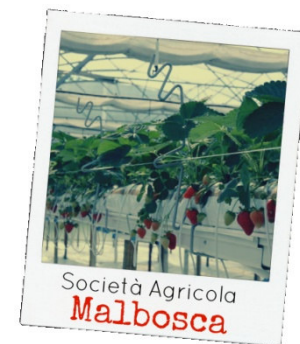


L'Oltrepò Pavese:

terra di vigneti, ma non solo....



La Nostra Storia...



La denominazione “Malbosca” è l’appellativo di origine della zona in cui si trova l’azienda agricola.

Costituita nell’Agosto 2011, è un sogno realizzato, nato dalla passione per la terra, per gli animali, il rispetto per la natura e i prodotti che essa ci porta. Ma è anche una SFIDA, rappresentata dalla voglia di CAMBIAMENTO e di RINNOVAMENTO del settore agricolo della zona in cui viviamo.

Si comincia con il portare avanti un sogno cominciato da nostro padre, produrre vino, il suo amato Crapulone, ma la situazione attuale del mercato richiede DIVERSIFICAZIONE ed INNOVAZIONE. Ed ecco valutata l’ipotesi di coltivare utilizzando la tecnica del fuori suolo, realizzando un impianto di 1800mq interamente destinata alla coltivazione della fragola.

PERCHE' la scelta del fuori suolo:



Fattore Ambientale

- ❑ Criticità del terreno in cui viviamo
- ❑ Eliminazione della disinfezione del terreno, riduzione consumi idrici
- ❑ Riduzione/eliminazione di fitofarmaci
- ❑ Maggior resa

Mercato

- ❑ Consumatore più esigente
- ❑ Maggior qualità
- ❑ Garanzia di un prodotto locale per più mesi

Come combattere la Crisi?

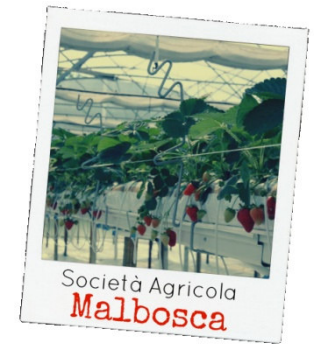
La nostra RICETTA è:

❑ PASSIONE

❑ Tipicità

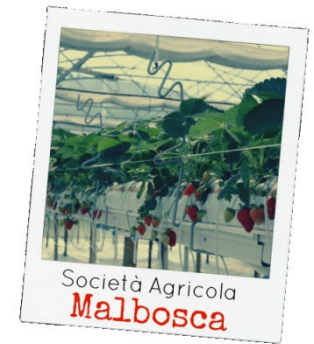
❑ Innovazione

❑ Rete



LA PASSIONE:

Il Vino.....Il CRAPULONE

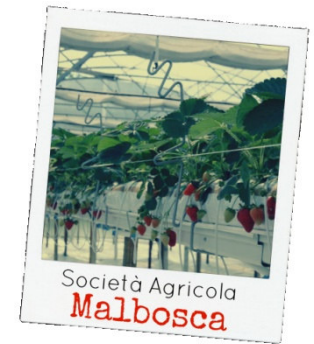


Perché CRAPULONE? Siamo persone a cui piacciono alimenti e vini di qualità; che siano sani e gustosi. Cibi che regalano piacere nell'essere degustati, ma che amino anche essere raccontati. Quante riflessioni possono nascere davanti ad un bicchiere di vino? E così cercavamo un nome che ci rappresentasse, un nome che trasmettesse la nostra gioia nel coltivare le viti e nel portare il vino in tavola....“crapula” ossia l’atto di abbandonarsi ai vizi, al mangiare e bere bene, al godersi i piaceri della vita!

Come combattere la Crisi?

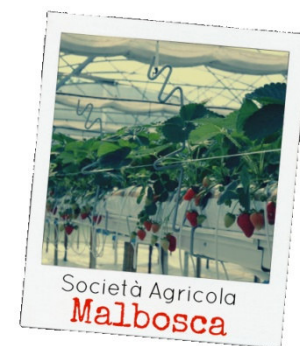
La nostra RICETTA è:

- ❑ Passione
- ❑ **TIPICITÀ**
- ❑ Innovazione
- ❑ Rete



TIPICITA':

Mais Ottofile Oltrepò Pavese



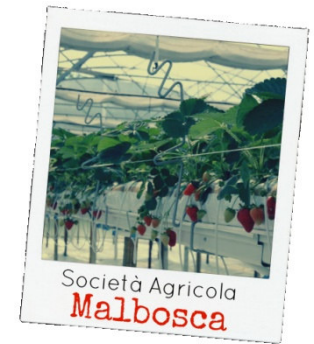
Tipicità per noi significa «portare avanti la tradizione del nostro territorio». E' così che abbiamo dedicato una parte di terreni alla coltivazione del Mais Ottofile Oltrepò Pavese. La storia di questa varietà di mais risale al 1954 a Zinasco (PV) dove viene raccolta e messa in conservazione della semente. Soltanto nel 2002 tale varietà viene censita nella pubblicazione della Regione Lombardia "MAIS IN LOMBARDIA" e risulta essere l'unica varietà locale presente nella ricerca della provincia di Pavia.

A partire dal 2008, grazie all'Istituto Tecnico Agrario "Carlo Gallini" di Voghera, per il tramite del Prof. Zefelippo, comincia la coltivazione di mais ottofile finalizzato alla selezione conservatrice e moltiplicazione di semente da destinare annualmente alle aziende agricole dell'Oltrepò Pavese.

Come combattere la Crisi?

La nostra RICETTA è:

- ❑ Passione
- ❑ Tipicità
- ❑ INNOVAZIONE
- ❑ Rete



INNOVAZIONE:

Coltivazione Fuori Suolo



Coltivare in fuori suolo significa coltivare non avendo direttamente le radici a terra. Nel nostro caso utilizziamo sacchi contenenti terriccio a base di perlite e fibra di cocco.

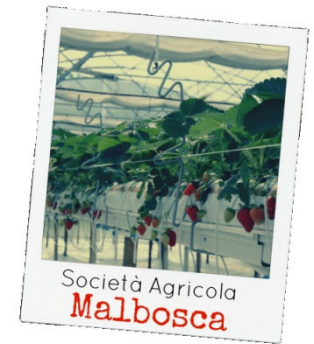
Tramite un impianto di fertirrigazione distribuiamo alle piante l'acqua e i nutrienti che naturalmente troverebbero nel terreno.

Il risultato è un miglior utilizzo delle risorse idriche, un maggior controllo della salute della pianta e una ottimizzazione della sua resa.

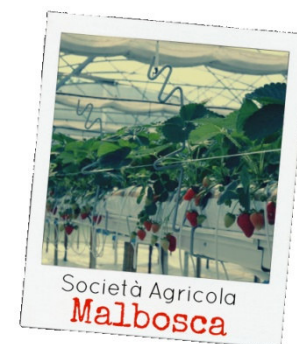
Come combattere la Crisi?

La nostra RICETTA è:

- ❑ Passione
- ❑ Tipicità
- ❑ Innovazione
- ❑ **RETE**



Rete: Comunità del Cibo dell'Oltrepò Pavese



Fare «rete» si intende unire le forze, le idee, i progetti per crescere insieme, per rendere la competitività un valore aggiunto.

Costituita soltanto nel Settembre 2012, la Comunità del Cibo dell'Oltrepò Pavese è un'associazione costituita prevalentemente da produttori, uniti da un obiettivo comune: coltivare seguendo sani principi nel rispetto dell'ambiente e del consumatore, al fine di educare ad una sana e buona alimentazione, proponendo i propri prodotti e facendo conoscere la propria realtà aziendale.

- ❑ Formaggi
- ❑ frutta, e verdura
- ❑ Carne
- ❑ Miele
- ❑ Conserve e confetture
- ❑ Salumi



**Ringraziandovi per l'attenzione, ci
auguriamo di avervi trasmesso tutta la
nostra passione ed entusiasmo!**

GRAZIE