

# IL GRIFO

La nostra azienda nasce nel 1997 con l'obiettivo di riunire **tutte le singole fasi della complessa filiera biologica**: dalla produzione di cereali biologici utilizzati per l'alimentazione dei suini, all'allevamento, per poi arrivare infine alla trasformazione e vendita delle carni.

La nostra azienda si estende per 83 ettari di terreno su cui si sviluppano i pascoli e il bosco dove sono allevati circa 350 suini per la maggior parte di razza Mora Romagnola e 27 bovini di razza Bianca Val Padana e Reggiana.

Le peculiarità che caratterizzano la nostra azienda sono: **Benessere animale, Qualità dei Prodotti ed Equilibrio tra Agricoltore e Natura.**

- **BENESSERE DEGLI ANIMALI:** alleviamo i nostri suini per circa 18 mesi (contro i 9/12 mesi degli allevamenti stabulati anche biologici) e sempre al pascolo per poter permettere loro di **muoversi liberamente**



**rispettando il loro ciclo vitale.** Proprio per questo la quantità di carne che riusciamo a produrre è estremamente limitata a grande vantaggio tuttavia dell'**elevata qualità.** Inoltre alimentiamo i nostri animali con cereali integrali biologici (orzo e frumento), erba medica e favino, prodotti principalmente in azienda senza l'utilizzo né di soia e di mais né di alimenti medicati.

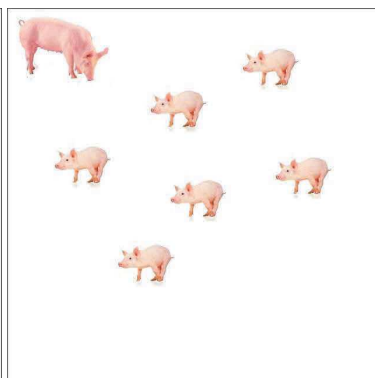
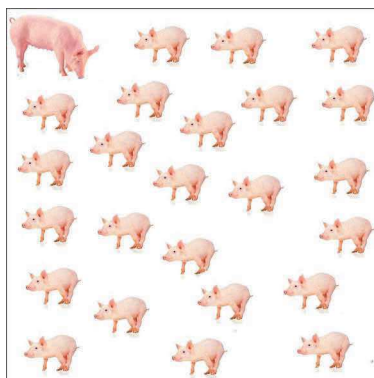
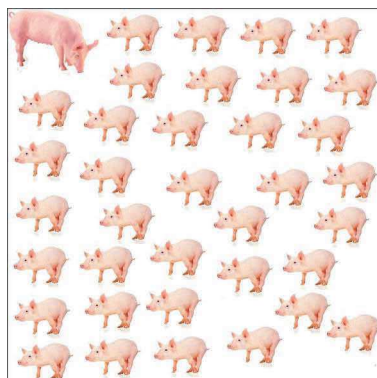
Le scrofe partoriscono, in completa libertà senza alcun utilizzo di sistemi contenitivi (gabbie). I parti avvengono una volta all'anno, contro le 2,4 volte tipiche degli allevamenti intensivi, producendo 6 suinetti anziché 12.

Inoltre le scrofe **accompagnano nella crescita i loro suinetti** un tempo variabile dai 90 ai 180 giorni e non 21/28 giorni come per le produzioni tradizionali (intensive). Le scrofe, così come i piccoli suinetti, **vivono in modo collettivo**, così da permettere loro una naturale socializzazione.

Anche i nostri bovini **vivono all'aperto tutto l'anno** nutrendosi di ciò, che per natura devono mangiare: foraggi freschi e affienati (non somministriamo cereali)

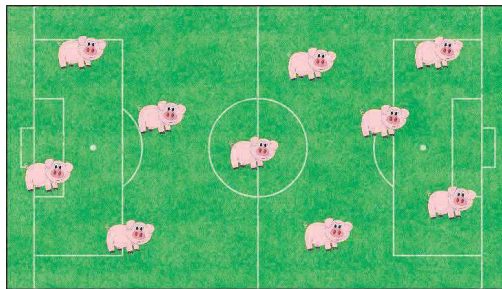
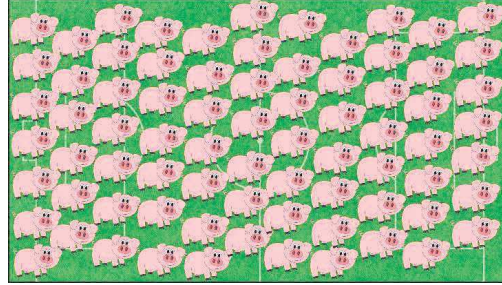
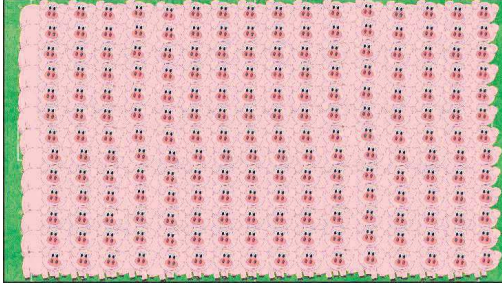
## DATI A CONFRONTO - Scrofe e suinetti

	Tradizionale	Biologico	Il Grifo
Parti/Anno	2,4	2	1
Suinetti nati/Parto	12-15	12	6
Suinetti nati/Anno	28-36	24	6
Permanenza insieme scrofe e suinetti	21-28 giorni (in gabbie parto)	40 giorni (stabulati)	120 giorni (all'inizio soli, poi in gruppo, ma SEMPRE all'aperto)



## DATI A CONFRONTO – Superfici di Allevamento

	Tradizionale	Biologico	Il Grifo
Vita del suino	6-10 mesi	6-10 mesi	24 mesi
Numero di capi per superficie (Area di riferimento: Campo da calcio)	7100 (stabulati: 1 suino/m <sup>2</sup> ) E ne mancano ancora... 6892!!!	3500 (stabulati: 1 suino/2m <sup>2</sup> ) E ne mancano ancora... 3424!!	10 (all'aperto: 1 suino/714m <sup>2</sup> ) E non ne manca NESSUNO!!



## DATI A CONFRONTO – Alimentazione del suino

Manioca Erba Noci Favino Castagne pisello Mais  
 Zucca Orzo medica Oli vegetali Soia Lupino Triticale  
 Frumento Farro Oli vegetali Miglio Latte Olive Ceci  
 Sorgo Segale Girasole pesci e Residui della  
 Ghiande Trifoglio sottoprodotti caseificazione  
 Colza Sottoprodotti Polpe di bietola Melasso  
 Veccia dell'industria olearia Cocco Distillers Silomais  
 Cruscami Cereali minori Trebbie di birra Carrube  
 Patate Carruba Farine di Sesamo Scarti di frutta Vitamine  
 Lino pesce Grassi animali e verdura Aminoacidi Manioca  
 Barbabietola Prodotti vegetali Aminoacidi Manioca  
 da zucchero lattiero-caseari

**Tradizionale**

Manioca Erba Oli vegetali Castagne  
 Orzo medica Noci Favino Soia Pisello  
 Frumento Farro Miglio Triticale Olive Mais  
 Sorgo Farro Trifoglio sottoprodotti Cocco Lupino Latte  
 Ghiande Segale pesci e Carrube  
 Colza Sottoprodotti Sesamo Prodotti  
 Veccia Girasole Carruba lattiero-caseari Frutta  
 Barbabietola da zucchero Lino Zucca  
 Patate Manioca

**Biologico**

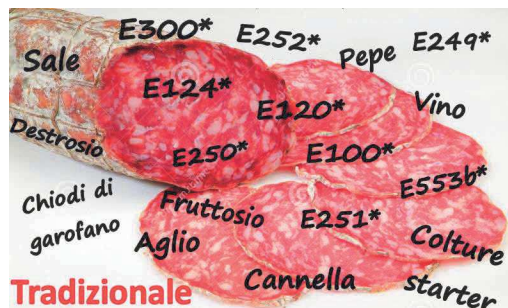
Erba  
 medica  
 Favino  
 Orzo  
 Frumento

**Il Grifo**

**QUALITA' DEI PRODOTTI:** il nostro obiettivo è quello di offrire alle persone un modo seriamente naturale di nutrirsi, in quanto tutto ciò che produciamo è il frutto di una lavorazione manuale che ci permette di monitorare personalmente ogni singola fase del complesso processo dalla macellazione alla trasformazione della carne. Questa metodica assicura al consumatore la certezza di ciò che mangia e la totale assenza di conservanti, additivi (nitrati e nitriti), aromi e farine. Tutti i nostri SALUMI contengono Sale Integrale di Cervia e pepe.

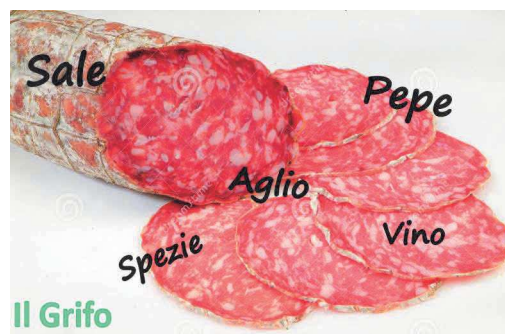
Nel 2020 otteniamo la Certificazione Biodinamica DEMETER affinando con grande soddisfazione il nostro complesso percorso.

- **Aromi**



**Legenda Additivi presenti nella carne trasformata (\*)**

- E100: Curcumina (colorante)
- E120: Cocciniglia (colorante)
- E124: Rosso cocciniglia A (colorante)
- E249-250: Nitriti (conservanti)
- E251-252: Nitrati (conservanti)
- E300: Acido ascorbico (conservante)
- E553b: Talco



- **EQUILIBRIO TRA AGRICOLTORE E NATURA:** Infine, il fattore che contraddistingue maggiormente la nostra azienda è proprio l'attenzione e il rispetto verso l'ambiente e la natura. Nel 2011 abbiamo installato un impianto fotovoltaico da 50 kW per la produzione di energia elettrica necessaria per lo svolgimento della nostra attività e per ricaricare le nostre due auto elettriche che usiamo quotidianamente. Per ridurre ulteriormente l'esiguo impatto ambientale causato ai nostri suini, nonché per aumentare il loro benessere, abbiamo deciso di ridurre la densità al di sotto del limite dei 14 capi per ettaro, stabilito dal regolamento biologico. Oltre alla certificazione Bio, stiamo iniziando a coltivare con il metodo biodinamico la cui filosofia è basata principalmente sulla **sintonia che c'è tra agricoltura, natura, terra e uomini**. La nostra azienda, perciò, è un **organismo vivente**, caratterizzata da numerosi ambienti naturali dove la produzione vegetale si integra con l'allevamento animale. Coltiviamo e alleviamo con modalità che **rispettano i ritmi naturali e promuovono la fertilità e la vitalità del terreno** naturalmente garantendo allo stesso tempo le qualità tipiche delle specie vegetali ed animali.



**IL GRIFO Soc.Agricola di Bonacini e Catellani**  
Via Lasagni 29 A/B – 42122 Bagno (RE)

P. IVA e CF 01972690356

Tel: 0522 342052 - Cell: 335 7773583 Claudia, 3355370990 Giorgio

e-mail: [ilgrifo@ilgrifo.it](mailto:ilgrifo@ilgrifo.it) – [www.ilgrifo.it](http://www.ilgrifo.it)