

Azienda Agricola DAZIO

CH – 6696 FUSIO

Indice

- Introduzione
- Ubicazione
- Azienda Agricola Fusio
- Alpe Campo la Torba
- Produzione
- Promozione
- Vendita
- Futuro – Conclusione

Introduzione

- Giorgio Dazio
- Formazione presso Scuola Agraria di Mezzana
- Gestore Azienda Agricola e Alpe Campo la Torba (periodo estivo)

UBICAZIONE



- ALPE CAMPO la TORBA tra i bacini idroelettrici del Sambuco 1'461 m.s.m. e del Naret 2'310 m.s.m

- AZIENDA AGRICOLA a FUSIO (Comune di Lavizzara) in Vallemaggia a 1'281 m.s.m

AZIENDA AGRICOLA

- CENTRO AZIENDALE A FUSIO
- ZONA DI MONTAGNA III e IV
- PERIODO OTTOBRE - MAGGIO
- ALLEVAMENTO BOVINI BROWN SWISS – ca. 40 UBG
- STABULAZIONE LIBERA DAL 1998
- MANODOPERA 1.5 PERSONE
- PRODUZIONE DI LATTE ED IN PARTE TRASFORMATO IN FORMAGGI A PASTA MOLLE E SEMIDURA





ALPE CAMPO LA TORBA

- PROPRIETÀ DEL PATRIZIATO DI AIROLO
- GIURISDIZIONE DEL COMUNE DI FUSIO
- CARICATO DA GIUGNO A SETTEMBRE
- PRODUZIONE PRINCIPALE: FORMAGGIO VALLEMAGGIA D.O.P.
- CARICATO CON CA. 95 MUCCHE, 160 CAPRE E 25 MAIALI (2018)
- MANODOPERA 5 – 6 PERSONE
- 6 CORTI PRINCIPALI (DAI 1'650 m.s.m ai 2'400 m.s.m.)
- MUNGITURA MECCANICA PER LE MUCCHE E MANUALE PER LE CAPRE
- STRADA D'ACCESSO ASFALTATA FINO A 2'300 m.s.m.
- NUOVO CASEIFICIO DAL 2016





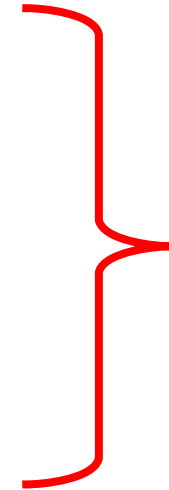




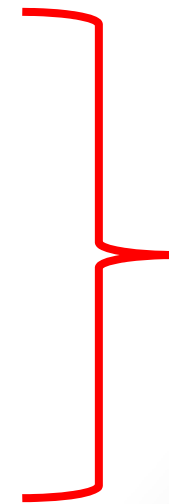
PRODUZIONE

- FORMAGGIO VALLEMAGGIA D.O.P.
 - FORMAGGIO MISTO (70% MUCCA – 30% CAPRA)
 - PASTA SEMI-DURA
- RICOTTA
- BURRO DI SIERO
- (FORMAGGIO DELLA PAGLIA)

- FORMAGGIO DAZIO
 - 100% MUCCA
 - PASTA SEMI-DURA
- FORMAGELLA DAZIO
 - 100% MUCCA
 - PASTA MOLLE



E
S
T
I
V
A



I
N
V
E
R
N
A
L
E







PROMOZIONE DEL PRODOTTO

- PASSAPAROLA
- MERCATINI - ARTIGIANATO
- RIVISTE/ GIORNALI
- PORTALI ON-LINE
- ORGANIZZAZIONE DI APERITIVI, FESTE IN ALPEGGIO







VENDITA

- IN LOCO ALL'ALPE
- BANCARELLA SELF-SERVICE A FUSIO
- GROSSISTI (es. LATI)
- GRANDE DISTRIBUZIONE (es. MANOR)
- CONSEGNA A DOMICILIO
 - PRIVATI
 - PICCOLI NEGOZI, MACELLERIE, ECC.
 - RISTORAZIONE



FUTURO - CONCLUSIONE

- ATTENZIONE SEMPRE INCENTRATA SULLA CREAZIONE DI PRODOTTI DI BUONA QUALITÀ E SULLA SALUTE DEGLI ANIMALI
- MANTENIMENTO DELLA CLIENTELA ED ACQUISIZIONE DI NUOVA
- CONTINUITÀ AZIENDALE GARANTITA DAL FIGLIO



Grazie dell'attenzione