

L'azienda agricola biologica ed agrituristica Roberto Peveri è adagiata sulla pede-collina parmense, nelle campagne del comune di Noceto in località Borghetto, a pochi chilometri da Fidenza.

Nel complesso aziendale di Borghetto troviamo il caseificio aziendale con relativi magazzini di stagionatura e la sala di confezionamento, lo spaccio ben fornito e la struttura agrituristica con annessa sala ristorante e cucina per la produzione di prodotti da forno tipici destinati alla vendita e la commercializzazione.

Nel complesso aziendale di Sanguinaro, adibito alla produzione di latte, vi è l'abitazione del titolare, le moderne strutture dell'allevamento bestiame, i magazzini per ricovero foraggi ed attrezzi ed idonei spazi aperti per le vacche al pascolo.

L'azienda è localizzata a fianco di un tratto originale della "Via Francigena" che si inoltra in un bosco misto autoctono, costituito in prevalenza da querce, castagni ed acacie, tipica emergenza della zona di confine tra la pianura e la collina. All'interno della proprietà troviamo inoltre una sorgente naturale e due laghi artificiali.

La superficie aziendale è di 130 ettari, interamente coltivata con il metodo dell'agricoltura biologica e certificata dal 1999; i terreni sono destinati alla coltivazione di cereali e foraggiere impiegati nell'alimentazione dei 250 capi bovini presenti.

Le vacche sono di razza "frisona" e "reggiana", il loro latte viene interamente lavorato nel caseificio aziendale "CIAOLATTE" per la produzione di parmigiano-reggiano bio oltre che numerose altre varietà di formaggi biologici.

La produzione casearia è l'attività principale dell'azienda, è il risultato del connubio tra le moderne strutture, un'avanzata tecnologia ed i tradizionali principi di coltivazione ed allevamento ai quali i Peveri si ispirano, tutto questo perchè credono nella grande importanza di una alimentazione sana, naturale, ed equilibrata.

www.ciaolatte.it