



AZIENDA AGRICOLA  
AGRITURISMO  
agriRiggio  
SALUMIFICIO RIGGIO  
di Nocera Caterina

## Regolamento per l'allevamento a distanza del *suinetto grecanico* allo stato semi brado ( **suinetti di produzione propria** )

L'Azienda agricola, agriturismo AgriRiggio e salumificio Riggio di Nocera Caterina si pone come obiettivo la promozione della cultura gastronomica contadina dell'area grecanica e la reintroduzione nel territorio grecanico del **Nero di Calabria** e del **pezzato nero grecanico** incrocio tra il suino nero di Calabria e il Large White Italiano. Queste razze si adattano al metodo di allevamento semibrado in quanto già presenti in passato nell'economia e sul territorio grecanico. Per tale scopo l'Azienda presenta il seguente regolamento:

- a) Il cliente, può scegliere di allevare il suo suinetto recandosi in azienda o comunicandolo alla stessa tramite indirizzo e-mail e sottoscrivendo la seguente richiesta d'allevamento.
- b) L'Azienda per il riconoscimento del suinetto applica allo stesso una marca auricolare sulla quale è riportato un numero. Questo numero servirà come codice d'identificazione del maialino e sarà riportato su un apposito cartellino rilasciato in copia al cliente.
- c) Le adozioni possono essere prenotate in qualsiasi periodo dell'anno fino ad esaurimento suinetti.
- d) La durata dell'allevamento è stabilita dal cliente in relazione al peso raggiunto dal suinetto.
- e) Alla fine del periodo d'allevamento è data la possibilità al cliente di decidere, dopo la macellazione costo € 30,00, se far trasformare le carni in salumi dallo stesso salumificio aziendale oppure provvedere per conto proprio, eventuali costi da concordare.
- f) Dopo la macellazione si dà inoltre la possibilità di svolgere la "frittolata" presso i locali del nostro agriturismo, costi da concordare.
- g) La consegna dei salumi avverrà nel rispetto delle norme fiscali e igienico sanitarie vigenti.
- h) Il disciplinare di produzione dei salumi grecanici naturali e senza conservanti sono pubblicati sul sito [www.ntacalabria.it](http://www.ntacalabria.it).
- i) Il cliente, dovrà sottoscrivere **la richiesta d'allevamento** e versare, secondo modalità stabilite dall'Azienda la somma di € 150,00 e in più € 1,50 al giorno pari a € 45,00 per ogni mese d'allevamento.
- j) La richiesta d'allevamento in formato Word si può scaricare dal portale [www.natacalabria.it](http://www.natacalabria.it). Dopo averlo debitamente compilato inviarlo via e-mail a: [agririggio@libero.it](mailto:agririggio@libero.it) oppure via posta al seguente indirizzo c.da Fucilari via G. Mameli Lazzaro Di Motta San Giovanni 89062 Reggio Calabria Italy.
- k) La richiesta d'allevamento si potrà ritenere confermata solo dopo comunicazione dell'azienda che avverrà tramite e-mail.
- l) Per il cliente che aderisce al progetto è previsto uno sconto famiglia di € 5,00 a persona per ogni pranzo o cena svolta presso l'Agriturismo agriRiggio durante tutto il periodo d'allevamento a distanza.
- m) Coordinate bancarie per effettuare il bonifico: Banca Carime filiale di Bova Marina  
Coordinate IT 64 D 03067 81310 000000151502 Intestato a Nocera Caterina.

N.B. il cliente con la famiglia può "visitare" il maialino, durante il periodo d'allevamento, la Domenica mattina dalle ore 10.00 alle ore 12.00 previa comunicazione telefonica all'azienda.

# Richiesta d'allevamento a distanza

di un suinetto grecanico allo stato semi brado presso

*AZIENDA AGRICOLA*

# AGRITURISMO

agriRiggio

# SALUMIFICIO RIGGIO

di Nocera Caterina

**nato a**

**a**

**P. Iva**

**e-mail**

# Dichiaro

**Di aver preso visione del regolamento per l'allevamento a distanza di un suinetto grecanico allo stato semi brado e invio la richiesta d'allevamento per numero suinietto/i .**

## Data

**Firma**

Cartellino di riconoscimento del suinetto grecanico allevato a distanza.

**Marca auricolare N° \_\_\_\_\_**

*(To Cuni = maialino in lingua greca di Calabria)*

- È un mammifero non ruminante.
- Peso alla nascita da 0,7 a 2 kg.
- È allevato per la produzione di carne fresca e di salumi grecanici.
- **Le razze presenti in azienda sono: il nero di Calabria, il Large White italiano, il pezzato nero (incrocio ottenuto tra le due razze).**