



Offerta Servizio Monta Naturale con stalloni Haflinger Vicenza - Occasione vendita di cavalli adulti Razza Haflinger

Mappa

□



Dopo un lungo praticantato presso diverse pasticcerie, tra cui anche una

nota e premiata di Marostica, nel 1999 Moreno Frighetto decide di aprire un piccolo laboratorio dolciario a Chiuppano, con annesso punto vendita per la produzione di paste, biscotti ed altri dolci nel centro storico. Presto a Moreno si affianca il fratello Antonio, anch'egli diplomato presso l'Istituto Alberghiero di Tonezza in pasticceria e gelateria. Grazie alla loro unione l'attività si sviluppa, acquisendo un notevole successo per molti prodotti, tra i quali spiccano la focaccia dolce Panfrutto e lo strudel. Entrambi, però, sentono la necessità di controllare la filiera per garantire con costanza la qualità delle materie prime: ingredienti in grado di definire la qualità finale e il gusto del prodotto dolciario dei Frighetto. Per questo, nel 2013 muove i primi passi l'azienda agricola di Chiuppano, fondata per autoprodursi il frumento e, dunque, la farina - elemento cardine del prodotto dolciario e per la preparazione del lievito madre. L'impresa affitta 20 campi vicentini ed inizia a seminare. Piantano circa il 30% di grano duro Senatore Cappelli, una gran parte a grano tenero ad alto contenuto proteico ed un'ultima quota a grano duro normale. Il tutto senza alcun trattamento chimico. Il ricavato viene poi macinato presso terzi, in maniera integrale ed in parte anche a pietra. L'azienda Agricola Frighetto procede anche con la selezione dei fornitori di uova e di burro del territorio e con la gestione di un meileto per la produzione in proprio dei frutti per lo strudel e altri dolci alle mele. La nostra mission L'obiettivo è quello di sviluppare un'economia locale circolare che, attraverso l'allevamento dei cavalli, possa innescare un'agricoltura biologica del frumento e l'eccellenza dei prodotti. Inoltre, il controllo pressoché totale della filiera può garantire qualità governabile e governata, svincolata da fattori esterni non controllabili. La scelta delle varietà di frumento, la qualità di molitura, la tipologia degli altri prodotti come uova e burro determinano, infatti, la differenza. Oltre al metodo di lavorazione, ovviamente, con uso esclusivo di lievito madre, tempi e modi propri della tradizione dei nostri vecchi maestri fornai.

Descrizione

Nell'Azienda Agricola Frighetto è presente un allevamento di cavalli Haflinger, che rappresenta un altro settore di interesse per i Frighetto. Nel tempo l'allevamento di Chiuppano ha incrementato la popolazione con la selezione dei capi migliori, e oggi conta 15 fattrici adulte, 5 puledre future fattrici e due stalloni. Gli animali stanziano in stalla 7 mesi su 12 per trasferirsi nel periodo tardo primaverile - estivo allo stato libero, nei pascoli in Val Digevano e Tonezza. Gli equini si alimentano solo di fieno, e si continua la selezione dei capi con l'accoppiamento delle migliori fattrici con linee diverse di sangue. Si segue la nuova linea di tendenza, per ottenere animali in grado di essere classificati e certificati tra i migliori nelle diverse competizioni. I servizi che potrete trovare nell'allevamento dei cavalli Haflinger sono: vendita di giovani puledri servizio di monta naturale con stalloni selezionati vendita di cavalli adulti.

Contatti

Azienda Agricola Frighetto

Tel. 0445892710

http://sitet2.paginesi.it/aziendaagricolafrighetto_com/index.php

Benedetto Croce, 16, Chiuppano, 36010

Nessun orario indicato