



dal 1868

Fattoria Rossi

• I SAPORI DELLA TRADIZIONE CONTADINA •

CHI SIAMO

Tradizione contadina

La nostra Fattoria sorge a Quattro Castella ai piedi delle colline Matildiche, culla del Parmigiano Reggiano e dei più famosi salumi italiani.

Siamo un'azienda a conduzione familiare, dal 1868, ci tramandiamo le antiche tradizioni contadine, occupandoci di ogni singola fase di lavorazione: la coltivazione dei terreni, la nascita degli animali, la trasformazione e la commercializzazione dei prodotti stessi. La nostra filosofia si basa su 5 punti fondamentali:

- ✓ **Rispetto per l'ambiente**
- ✓ **Benessere animale**
- ✓ **Materie prime certificate**
- ✓ **Massima tracciabilità dei prodotti**
- ✓ **Prodotti a km 0**
(dal produttore al consumatore)

About us – Rural tradition

Our Farm is located in Quattro Castella at the foot of the Matildiche hills, the cradle of Parmigiano Reggiano cheese and the most famous Italian cured meats.

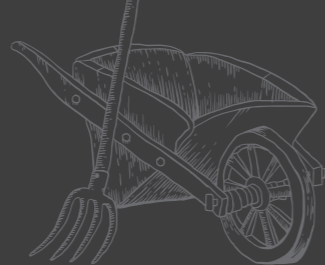
We are a family business, since 1868, we pass on the ancient rural traditions, taking care of every single processing phase: the cultivation of land, the birth of animals, the transformation and marketing of the products themselves. Our philosophy is based on 5 fundamental points:

- ✓ **Respect for the environment**
- ✓ **Animal welfare**
- ✓ **Certified raw materials**
- ✓ **Maximum traceability of products**
- ✓ **Products at km 0**
(from producer to consumer)



L'ALLEVAMENTO

Il nostro metodo



È proprio su queste terre coltivate senza l'uso di diserbanti e concimi chimici, che i nostri animali nascono e crescono liberi con la possibilità di scegliere se ripararsi nelle ampie e confortevoli strutture o pascolare nei prati. Crediamo che una **sana e corretta alimentazione Biologica** composta dai nostri foraggi e cereali e il benessere animale siano fondamentali per ottenere un prodotto di alta qualità.

“

Crediamo che il benessere animale sia il nostro punto di forza per avere un prodotto di qualità. Tutti i nostri animali nascono e crescono in azienda rispettando il ritmo che la natura richiede e vengono alimentati con foraggi e cereali provenienti dalle nostre coltivazioni biologiche certificate I.C.E.A.

”

Breeding - our method

It is precisely on these lands, cultivated without the use of weeding and chemical fertilizers, that our animals are born and grow free with the possibility of choosing whether to shelter in large and comfortable structures or graze in the meadows. We believe that a healthy and correct organic diet consisting of our fodder and cereals as well as animal welfare are essential to obtain a high quality product.

“

We believe that animal welfare is our strong point for having a product of quality. All our animals are born and grow on the farm respecting the rhythm that nature requires and are fed with fodder and cereals coming from our I.C.E.A. certified organic cultivations.

”



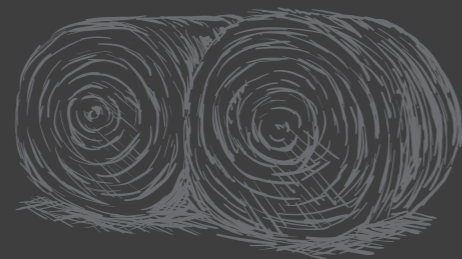
L'ALLEVAMENTO

Il nostro metodo

Nella nostra fattoria alleviamo nel massimo rispetto del benessere animale due diverse razze suine: **Mora Romagnola in purezza e un incrocio Mora Romagnola e Large White**, vengono allevati allo stato semibrado, ciò rende il maiale più rustico, forte, sano ed esente da trattamenti antibiotici. L'alimentazione è costituita da materie prime certificate, da piante spontanee presenti sul terreno di pascolo: tuberì, ghiande, radici ed erba. Ciò permette una crescita lenta, senza nessuna forzatura, rendendo le carni più toniche e saporite ideali per la trasformazione nei nostri salumi di alta qualità.

Breeding - our method

On our farm we raise two different pig breeds with the utmost respect for animal welfare: the pure Mora Romagnola and a cross of Mora Romagnola and Large White, which are bred in a semi-wild state, allowing us to have a more rustic and strong pig that will not depend on antibiotic treatments. The food fed to the animals is made of certified raw materials and organic materials given by the grazing land: tubers, acorns, roots and grass. This allows a slow growth, without any forcing, which produces a meat that has more tone and is tastier, ideal to be processed into our high quality cured meats.



IL PARMIGIANO REGGIANO

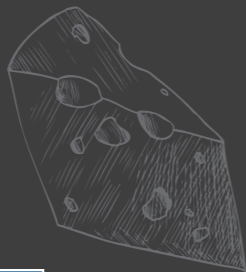
Il piacere del cibo italiano

Dal nostro latte di Biologico di alta qualità nasce il **Parmigiano Reggiano Fattoria Rossi Riserva Speciale**, stagionatura 24 - 30 - 46 mesi, apprezzato per le caratteristiche della sua pasta dolce e compatta che lo rendono unico e inconfondibile.

The Parmigiano Reggiano cheese - The pleasure of Italian food

The Parmigiano Reggiano Fattoria Rossi Riserva Speciale (Fattoria Rossi Special Reserve Parmigiano Reggiano cheese), aged 24 - 30 - 46 months, originates from our high quality organic milk and is appreciated for the characteristics of its sweet and compact texture that make it unique and unmistakable.

PARMIGIANO
REGGIANO



I SALUMI

Sapori di alta qualità

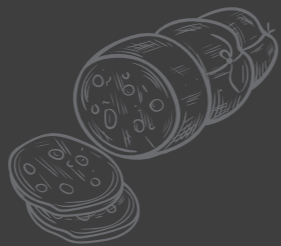
I nostri salumi vengono prodotti coi **suini nati e cresciuti nel nostra fattoria** e godono della massima tracciabilità, un suino nato, cresciuto, macellato, lavorato e stagionato a Reggio Emilia.

Ancora oggi la lavorazione delle carni viene affidata alle antiche tecniche norcine che si tramandano di padre in figlio mantenendo i nostri salumi naturali **senza aggiunta di glutine e lattosio**. La lenta stagionatura dà loro un gusto inconfondibile ormai dimenticato.

Cured meats - High quality flavours

Our cured meats are produced with pigs that are born and raised on our farm and present maximum traceability: the meat is made by a pig born, raised, slaughtered, processed and matured in Reggio Emilia.

Even today the processing of meat occurs following the ancient norcine techniques that are handed down from father to son, which keep our cured meats natural without the need to add gluten and lactose. The slow seasoning gives them an unmistakable taste, now forgotten.



I PRODOTTI FRESCHI

Mangiare sano



Dal nostro **latte Biologico di alta qualità** nascono tutti i giorni prodotti freschi dai sapori genuini ed inconfondibili.

PRODOTTI FRESCHI

- ✓ Latte
- ✓ Ricotta
- ✓ Burro
- ✓ Panna cotta
- ✓ Budino
- ✓ Yogurt naturale intero
- ✓ Caciotta fresca
- ✓ Stracchino
- ✓ Crema Parmigiano Reggiano

The fresh products - Eating healthy food

We produce fresh products with a genuine and unmistakable flavour from our high quality organic milk every day.

FRESH PRODUCTS

- ✓ Milk
- ✓ Ricotta cheese
- ✓ Butter
- ✓ Panna cotta
- ✓ Pudding
- ✓ Whole natural yoghurt
- ✓ Fresh caciotta cheese
- ✓ Stracchino (soft fresh cheese)
- ✓ Cream of Parmigiano Reggiano cheese



IL NEGOZIO

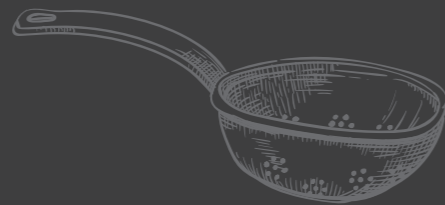
Un'azienda fatta di Passione

Nello spaccio di vendita della fattoria è possibile acquistare i prodotti semplici della nostra tradizione: Parmigiano Reggiano, salumi, vini, marmellate, aceto balsamico. I nostri prodotti sono a certificazione biologica e assicurano rispetto per l'ambiente, benessere degli animali e materie prime di qualità certificata.

The shop - A company made with Passion

The genuine products of our tradition can be bought in the farm's sales shop, such as: Parmigiano Reggiano cheese, cured meats, wines, jams, balsamic vinegar. Our products are Organic certified and follow the standard in terms of respect for the environment, animal welfare and raw materials of certified quality.

Certificazioni - Certifications



LA LOCANDA

Ospitalità e benessere

Dalla ristrutturazione del vecchio fienile è stato ricavato un **Bed and Breakfast** che vi accoglierà in un'atmosfera calda e familiare garantendovi tranquillità e riposo a stretto contatto con la natura.



Non perdere l'occasione di vivere un'esperienza unica immerso nella natura tra querce, siepi di acacia ed il profumo dell'erba appena tagliata, in uno scenario di castelli e colline ricche di storia, tra gli antichi sapori della tradizione contadina.

The inn - Hospitality and wellness

From the renovation of the old barn, we have created a Bed and Breakfast that will welcome you in a cosy and familiar atmosphere, giving you peace and rest in close contact with nature.

Do not miss the opportunity to live a unique experience immersed in the countryside among oaks, acacia hedges and the scent of freshly cut grass, surrounded by castles and hills rich in history and enriched by the ancient flavours of the traditional farm cuisine.



Visite guidate con degustazione

Scopri la tradizione contadina visitando liberamente la nostra fattoria dal lunedì al sabato dalle 8:45 alle 12:30 e dalle 15:30 alle 19:00.

Offriamo anche un servizio di visite guidate individuali, per gruppi e scolaresche.

Discover the rural tradition by roaming freely in the property from Monday to Saturday from 8:45-12:30 am and from 3:30-7:00 pm. We also offer a service of guided tours for single individuals, groups and school groups.





FATTORIA ROSSI Società Agricola

Via G. Leopardi, 18 - 42020

Montecavolo di Quattro Castella (RE) ITALY

Tel. e Fax: +039 0522 886813

info@fattoriarossi.it

• WWW.FATTORIAROSSI.IT •