Contratto di acquisto

Descrizione e clausole per acquisto di un maiale in adozione

Azienda Agricola Biogastronomica Brigante Lucano S.r.l.s.

Dopo aver preso contatti e aver capito cosa facciamo e cosa intendiamo fare,(promuovere e degustare l' Antico Suino Nero Lucano allevato allo stato semibrado) è ora di passare a mettere per iscritto ciò che facciamo e darvi le dovute garanzie dimostrando che siamo una azienda che da la massima fiducia e serietà.

Premesso che l'***Azienda Agricola Biogastronomica Brigante Lucano S.r.l.s.***

si trova in Vaglio Basilicata (PZ) alla Contrada Cannitelli 19 cap 85010, regolarmente inscritta alla camera di commercio di Potenza avente partita iva 01952990768 e un allevamento dell'Antico Suino Nero Lucano allevato allo stato semibrado regolarmente registrato alle ASL di Potenza con codice di stalla IT094PZ079.
La nostra azienda partecipa al PSR della REGIONE BASILICATA mis. 214 azione benessere degli animali
- Visto che l'allevamento, soprattutto nelle aree montane è in forte regressione al punto da rischiare l'estinzione e con lui la cultura del maiale brado ad esso legata;

- data la campagna di adozione del suino, lanciata nel tentativo di scongiurare la scomparsa di allevamenti ad alto valore ambientale;

(INDICARE I DATI DI CHI SOTTOSCRIVE IL CONTRATTO)

al Sig. _____ nato a _____ il _____ Residente in _____ Via _____CAP_____ Tel. /fax_____ cell_____ e-mail _____ Nome che si vuole assegnare al "maialino adottivo" _____ che accetta, le seguenti condizioni di adozione.

(SE QUESTA ADOZIONE È UN REGALO INDICARE ANCHE I DATI DEL DESTINATARIO)

Sig. _____ Residente in _____ Via _____ CAP_____ Tel. /fax _____ cell _____ e-mail _____

Data e tipologia della ricorrenza: / / / _____ Nome che si vuole assegnare alla " maialino adottivo" _____

Art. 1 - L'Azienda aggiorna costantemente il registro di stalla da cui si evince il numero dei soggetti in riproduzione, suscettibili di adozione.

Una marca auricolare ed un tatuaggio individua inequivocabilmente ogni soggetto il quale, pertanto può essere adottato anche in modo nominativo. In tal caso verrà inviata al richiedente il numero di identità del soggetto, prescelto direttamente o su catalogo cartaceo od elettronico.
A richiesta si possono tatuare le coscie per avere una personalizzazione del proprio prosciutto con un costo aggiuntivo di 50,00 €.

Art. 2 - Un servizio e-mail , sarà attivo dall'atto della sottoscrizione del contratto e informerà periodicamente il richiedente su richiesta dell'interessato, sull'andamento dell'attività, sulle manifestazioni e le iniziative intraprese, sui risultati ottenuti, fiere ed altre occasioni di vario genere, legate all'attività. Su richiesta degli interessati oltre a quanto elencato, potranno essere fornite in qualunque momento, informazioni verifiche, aggiornamenti, per posta convenzionale, elettronica o con verifiche dirette presso l'allevamento.

"Brigante Lucano" alleva maiali di razza pura dell'ANTICO SUINO NERO LUCANO , maiali incrociati M1 con verro duroc italiano alta resa e scrofe landrace.

Antico Suino Nero Lucano, razza antichissima di tutto l'Appennino Appulo-Lucano, fino ad arrivare alla Provincia di Avellino e parte della Calabria settentrionale, e' un animale dalla struttura medio piccola (arriva a pesare al massimo di 160 kg ad oltre 18 mesi di vita) e dalla rese molto basse, ma dalle qualita' organolettiche eccelse. In seguito col passare degli anni, iniziò ad essere sempre più raro, fino quasi ad estinguersi, ma che grazie all'ALSIA, alla Regione Basilicata e all'impegno di alcuni allevatori oggi e' tornato a far parlare di se ed il pericolo di estinzione e' ormai scongiurato.
Si tratta di una *razza rustica*, *grande pascolatrice*, che utilizza prati di *medica*, *lupinella nostrale, stoppie*, *boschi di cerro*, *roverella* e macchia mediterranea (cibandosi dei frutti di queste piante, ghiande nocciole e bacche di vario tipo) ed è allevata al *pascolo semibrado*. In genere, l'alimentazione del *Suino Nero Lucano* non è quasi mai integralmente spontanea ma viene *integrata* con miscele di graminacee e cereali sempre rigorosamente prodotte in azienda facendo attenzione all'uso di pesticidi e concimi chimici . Le numerose difficoltà di allevamento unitamente all'esigenza di pascolo giustificano i prezzi piuttosto alti. Lo spazio del pascolo è di grande importanza per il benessere dell'animale e di conseguenza per la qualità delle carni. Il continuo movimento della muscolatura crea la marezzatura, ossia sottili linee di grasso che si insinuano tra le fibre ed esaltano il sapore delle carni.
L'acquirente al momento dell'acquisto deve essere consapevole della quantità di grasso che è nettamente superiore ai maiali tradizionali, ma dalla carne pregiatissima e unica che lo mette in concorrenza con il famoso *maiale Iberico*, il lardo non è lo stesso dei comuni maiali, ha delle venature rosa e tracce di carne e un contenuto di colesterolo nettamente inferiore(fonte studi scientifici lo dimostrano) che lo rendono dopo opportuna stagionatura ottimo per eccellenti stuzzichini e pasti, per cucinare e tanto altro a seconda della fantasia. Di conseguenza anche gli insaccati e le salsicce hanno un colore più roseo chiaro, il prosciutto , come una volta a intorno una bellissima striscia di grasso che man mano che si avvicina alla carne è sempre più rosea, in pratica come il prosciutto di una volta dal sapore unico, è il caso di dire **prodotti per soli intenditori.**

Duroc-Landrance, chiamato ibrido, maiale che viene incrociato per ottenere carne un po' più magra del Nero Lucano e maiali più pesanti, pur mantenendo un sapore unico. Si tratta di una *razza rustica*, *grande pascolatrice*, utilizza *boschi di quercia*, *cerro* e macchia mediterranea (cibandosi dei frutti di queste piante) ed è allevata al *pascolo semibrado*. In genere, l'alimentazione viene *integrata* con miscele di graminacee e cereali sempre rigorosamente prodotte in azienda facendo attenzione all'uso di pesticidi e concimi chimici

. Il continuo movimento della muscolatura crea la marezzatura, ossia sottili linee di grasso che si insinuano tra le fibre ed esaltano il sapore delle carni. L'acquirente al momento dell'acquisto deve essere consapevole della quantità di grasso che è superiore ai maiali tradizionali, ma dalla carne pregiatissima e unica che lo mette in concorrenza con il famoso *maiale Iberico*, il lardo non è lo stesso dei comuni maiali, ha delle venature rosa e tracce di carne che lo rendono dopo opportuna stagionatura ottimo per eccellenti stuzzichini e pasti, per cucinare e tanto altro a seconda della fantasia. Di conseguenza anche gli insaccati e le salsicce hanno un colore più roseo chiaro, il prosciutto , come una volta a intorno una bellissima striscia di grasso che man mano che si avvicina alla carne è sempre più rosea, in pratica come il prosciutto di una volta dal sapore unico, è il caso di dire **prodotti per soli intenditori.**

Opzione prenotazione e acquisto

Azienda Agricola Biogastronomica Brigante Lucano S.r.l.s.

Confermata la scelta del maialino, si procedera' all'assegnazione dello stesso che sara' confermata quando sara' pervenuto l'effettivo pagamento della quota di caparra di **€uro 350,00.**
Il costo effettivo del maiale e' di € 1200,00 per l'Antico Suino Nero Lucano in purezza (circa 140/160 kg di peso) e di € 1000,00 per tutti gli altri ibridi (circa 150 kg di peso). La restante parte della somma sara' possibile versarla ogni secondo mese dalla data di avvenuta conferma dell'adozione in 3 comode rate da € 283,00 cadauna per L'Antico Suino Nero Lucano o sempre in 3 comode rate da € 216,00 cadauna per gli ibridi.

E' Consigliabile effettuare l'adozione nei primi mesi dell'anno onde evitare di non avere più a disposizione animali, data la limitata produzione. Il numero dei maiali può variare nel corso degli anni, ma sempre nel rispetto delle leggi vigenti in materia di inquinamento e degli obiettivi prefissati dall'azienda.

Nel periodo che va dalla prenotazione del maiale fino alla conferma dell'avvenuto pagamento dell'acconto, il maiale non sarà più prenotabile da altri possibili acquirenti. Nel caso il pagamento non dovesse pervenire entro i 10 giorni lavorativi, "Brigante Lucano" si riserva la possibilità di annullare la prenotazione.
Si può prenotare anche metà maiale al costo è di **€ 600,00**.

Qualsiasi controversia del presente contratto è da attribuire al Foro di Potenza.

La macellazione verrà comunicata con circa due settimane di preavviso per dare la possibilità di assistere, sarà eseguita in mattatoi autorizzati (salvo deroghe del sindaco che autorizza la macellazione direttamente in azienda) e viene effettuata secondo tradizione nei mesi più freddi dell'anno e con venti non di scirocco, (il clima di scirocco rende la carne morbida e sciroccosa dando un prodotto più scadente) dicembre, gennaio e febbraio; effettuando lavorazioni artigianali e naturali, quindi " Bigante Lucano" a volte si riserva di ritardare o anticipare la macellazione e la lavorazione.
La macellazione effettuata in azienda da la possibilità di partecipare e degustare sin dal pranzo (max due persone) il vostro maialino con il classico maiale ai peperoni rossi sotto aceto (Antica tradizione

gastronomica contadina in cui viene servito il pezzo di carne del petto del maiale con l'osso bianco, appena spezzato e cotto in una pentola dove vengono aggiunti i peperoni sotto aceto, spezie e vino rosso biologico, come da ricetta segreta che si tramanda da generazioni), manatedde (pasta fresca fatta in casa tipo tagliatelle) e dolcetti del periodo Natalizio offerti dalla nostra azienda.
Anticipatamente dovrete decidere insieme a noi quante salsicce, prosciutti e se fare anche le spalle stagionate o fare dei succulenti salami, sarete voi stessi a decidere cosa vi piace di più.

DURATA: il contratto ha inizio dal momento in cui viene ricevuta la conferma e termina il giorno in cui viene consegnata la merce e non può superare il 31 Gennaio successivo alla data di conferma. I prodotti freschi decisi dal cliente (salsicce,bistecche,filetto,carpa ecc…), DOVRANNO ESSERE RITIRATI SUBITO O AL MASSIMO IL GIORNO SUCCESSIVO, tramite spedizione o da voi stessi. Per i prodotti stagionati ad esclusione dei prosciutti che stagioneranno per un minimo di 18 max 28 mesi dal giorno della mattazione, gli altri prodotti dovranno essere ritirati entro e non oltre il 15 maggio, nel caso in cui si effettuerà il ritiro dopo tale data l'azienda declina ogni responsabilità sul deterioramento dei prodotti, deterioramento che può verificarsi dato l'arrivo del caldo e il non uso di conservanti.

ALIMENTAZIONE: l'alimentazione del maiale verrà effettuata con alimenti trovati allo stato brado e l'integrazione verrà effettuata scegliendo il meglio della nostra azienda. Tutto quello che il maiale mangerà verrà certificato e documentato, poniamo attenzione anche per quel che riguarda l'acqua somministrata che sarà di sorgente di nostra proprietà, quindi sicuri di non somministrare cloro o altri prodotti chimici in aggiunta, che poi lasciano sgradevoli sapori nel grasso, sicuri che verrà curato tutto secondo un disciplinare interno rigorosissimo.

VISITE IN ALLEVAMENTO: su appuntamento con " Brigante Lucano", si potranno effettuare richieste di visite in azienda per constatare con i propri occhi il benessere, l'alimentazione e la lavorazione del proprio maiale (non è sempre cosi facile vedere i propri maiali dato che vagano in un estensione di quasi 20 ettari, quindi a volte bisogna avere un po' di pazienza e consapevole di fare un bel giro nel bosco).

IN CASO MALATTIA: come tutti gli esseri viventi, anche i maiali possono ammalarsi o nella peggiore delle ipotesi morire. Nelle nostre strutture capita molto raramente visto che i nostri animali vivono secondo le migliori tecniche di allevamento e benessere. Se ciò dovesse capitare, verrete subito contattati per tenervi al corrente della situazione e prendere parte alle decisioni aziendali per la cura del proprio maiale. In questi casi, il cliente potrebbe decidere (se disponibile) anche di cambiare il proprio maiale con un altro dello stesso peso o riavere indietro il capitale versato. **Sarà nostra cura soddisfare le richieste del cliente** soprattutto in questi casi.

SALDO FINALE,CONSEGNA DELLA MERCE e GARANZIA SODDISFATTI O RIMBORSATI: la macellazione e la consegna della carne verrà comunicata con anticipo di almeno 3 settimane. L' azienda "Brigante Lucano" non garantisce un minimo di carne, perché essendo animali che crescono allo stato **semibrado realmente,** a seconda delle stagioni (siccità o piovose) cambiano decisamente il quantitativo di prodotto da mangiare e di conseguenza il peso. Questo ci sembra sinonimo di sicurezza e serietà dell' azienda, al momento della comunicazione della macellazione verrà comunicato il peso. I prodotti hanno la possibilità del diritto di recesso SODDISFATTI o RIMBORSATI, se non piacciono i nostri salumi stagionati basta effettuare la comunicazione ENTRO 5 GG dal ritiro dello stagionato da inviare via raccomandata con ricevuta di ritorno con cui è stata fatta la prenotazione con eventuali motivazioni, verranno applicate le spese di 50,00€ e RIMBORSANDO il valore della merce ritirata applicando il prezzo di mercato e verrà restituito entro 60 gg dalla eventuale comunicazione.

Ritiro della merce. L'azienda "Brigante Lucano" da la possibilità previo accordo telefonico o altro con minimo 48 ore di preavviso di ritirare i vostri prodotti direttamente in azienda e cosi potrete constatare da soli la salute dei vostri salumi, oppure farveli spedire, la prima spedizione dal peso max di 30 kg imballo compreso viene effettuata gratuitamente, tramite poste Italiane con consegna a domicilio il giorno successivo, per le altre spedizioni verrà applicata la tariffa di 16€ ogni 30 kg max imballo compreso,(fatto salvo variazioni contrattuali con poste Italiane). Eventuali variazioni dei costi di spedizioni verranno comunicate anticipatamente.

Per tutto ciò che non è stato espressamente riportato nel presente contratto si rimanda al Titolo III – dei singoli contratti – Capo I – della vendita; Sez. 1 Disposizioni generali; Artt. 1470 e seguenti Codice Civile Libro quarto. Foro competente Potenza.

La diretta sottoscrizione, oppure l'invio per posta elettronica o posta ordinaria all'indirizzo in intestazione, vale come lettura, approvazione e sottoscrizione di tutti gli articoli del contratto da entrambe le parti, che è vincolante per il richiedente dalla data dell'invio, lo diventa per l'Azienda al momento del ricevimento della sottoscrizione

Dati privati e tutela della sfera privata

Informativa dell' ***Azienda Agricola Biogastronomica Brigante Lucano S.r.l.s.***

Gentile Cliente,

Desideriamo informarLa che i Suoi dati personali saranno utilizzati nel pieno rispetto dei principi fondamentali, dettati:

- dalla direttiva 95/46/CE e dalla Legge 675/96 per la protezione dei dati personali;
- dalla direttiva 97/66/CE e dal D. Lgs. 171/98 per la tutela della privacy nelle telecomunicazioni;
- dalla direttiva 97/7/CE e dal D. Lgs. 185/99 per la protezione dei consumatori nei contratti a distanza;
- dalla direttiva CE del 4 maggio 2000 per il commercio elettronico.

TITOLARE E RESPONSABILE DEL TRATTAMENTO

Il titolare e responsabile del trattamento dei dati personali è Antonio Avigliano con sede legale in Contrada Cannitelli, 19 Vaglio Basilicata PZ cap 85010. Per una specifica dei servizi vedere l'elenco qui di seguito riportato.

OPERAZIONI DI TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI E RELATIVE FINALITA'

Per esercitare i diritti previsti all'art.13 della Legge 675/96 e sopra riassunti il Cliente dovrà rivolgere richiesta scritta indirizzata a:

- Antonio Avigliano Servizio Protezione Dati Personali, Contrada Cannitelli ,19 Vaglio Basilicata (PZ) cap 85010
  info@brigantelucano.com

Diritto di Recesso
La procedura di acquisto tramite "carrello" predisposta è formulata in modo che all'utente venga richiesta una ulteriore conferma dopo il completamento dell'ordine ed una prima conferma.
Qualora, completata correttamente la procedura, l'utente intenda esercitare il diritto di recesso, tale opzione è attuabile entro e non oltre 48 ore dal completamento dell'ordine

Accetto le sopracitate condizioni sulla tutela della privacy firma

.....

Sicuro di aver letto e accettato le condizioni poste dall' ***Azienda Agricola Biogastronomica Brigante Lucano S.r.l.s.***

firma

……

Azienda Agricola Biogastronomica Brigante Lucano S.r.l.s.

firma

_____

Copia da restituire firmata per accettazione via e-mail info@brigantelucano.com o
spedito con prioritaria a: Azienda Agricola Biogastronomica Brigante Lucano S.r.l.s. Contrada Cannitelli, 19 Vaglio Basilicata 85010 (Potenza)

Tel +39 3481349940 + 39 3899235018