



PROGETTO
SOLIDALE



AZIENDA
ALLUVIONATA



I produttori del **FURGONCINO SOLIDALE**

2024



trasportiamo relazioni

Acetaia Pagani

Reggio Emilia



Dal 1974 piccola azienda familiare che produce aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia. Eccellente qualità ad un prezzo giusto. Dalla cura della nostra acetaia e dal lento invecchiamento in botti di legno pregiato nasce un prodotto dalla fragranza particolarmente intensa e persistente.

Il suo sapore morbido, armonico e vivo di acidità, delizia del palato, ben si abbina ad ogni piatto.

La nostra è una piccola acetaia di famiglia iniziata con una sola batteria nel 1974, per sviluppare negli anni successivi una piccola acetaia di circa 200 botti.

La semplicità e la cordialità sono caratteristiche che ci contraddistinguono, l'atmosfera che si respira è proprio quella di una piccola azienda di altri tempi, in una piccola frazione di Rubiera (RE).

Non mancano i riconoscimenti nelle graduatorie delle due principali manifestazioni locali "Il Palio Matildico - della Consorteria dell'Aceto Balsamico di Reggio Emilia" ed "Il Palio di San Cìò" che ci regala più soddisfazione sono le relazioni cordiali ed amichevoli che si instaurano con i nostri clienti.

Sito: <https://acetaiapagani.jimdofree.com/>

Mail: acetaiapagani@gmail.com

Referente: Aura Pagani



Gruppo Produttori Solidali (GPS)

Amatrice



GPS è una rete di piccole aziende situate sui territori colpiti dal terremoto del 2016.

Lo scopo di GPS è sostenere le economie locali cercando di evitare la vendita alla Gdo e concentrandosi in particolare verso i Gruppi di Acquisto Solidali.

Producono carne, salumi, formaggi, trasformati, preferibilmente in modo biologico e con grande attenzione ad evitare impatto ambientale e consumo di risorse.

GPS è formato da 8 aziende fondatrici e si è poi allargato ad altre reti locali.

Azienda Agricola e agrituristica La Casa Rosa, Azienda Agricola Guerci Fabio, Ma.Gia. Ssa, Azienda Agricola Dilova Maya, Azienda Agricola Foglietta Renato (agriturismo il Boscaiolo), Azienda Agricola Anzuini Rossella (il Farro Filosini), Azienda Agricola La Piccola Fattoria sull'Aterno Ssa.

E' in contatto con circa 80 Gas italiani.

Sito: <https://www.facebook.com/GPS-Gruppo-di-Produttori-Solidali-101400694855545>

Mail: gpsmontidellalaga@gmail.com

Referente: Alessandro Novelli



Cooperativa Biolanga

Cuneo



Biolanga è una cooperativa biologica specializzata nella coltivazione di nocciole, farro, mais, grano saraceno.

E' nata nel 2000 e l'obiettivo è quello di valorizzare i prodotti della propria terra, portando sulla tavola del consumatore finale alimenti naturali e genuini coltivati e trasformati in langa. Si è scelto di prediligere le coltivazioni tipiche del territorio salvaguardando la biodiversità, partendo dal nocciolo, tipica coltivazione delle nostre zone, ma il punto più difficile rimanevano i cereali, poco remunerativi. Si erano già fatte delle esperienze con il farro ma mancava uno sbocco sicuro sul mercato.

Con la partecipazione ad un secondo bando è stato fatto un ulteriore passo in avanti trasformando direttamente i nostri prodotti nella sede di Biolanga con l'acquisto e l'installazione di un impianto di decorticatura per il farro e di un piccolo impianto di sgusciatura per la nocciola.

Biolanga cerca di proporre un modello di vita che si ispira alla tradizione ma che guarda anche al futuro e a cui, credo, ognuno di noi dovrebbe aspirare. Partendo dall'amore per il territorio e per l'ambiente si coltivano i prodotti tipici del territorio in maniera totalmente biologica, cercando di valorizzare quei prodotti come farro e grano saraceno, i quali, seppur antichi, purtroppo sono meno conosciuti. Questo permette di portare in tavola alimenti genuini come una volta, sani per noi e per l'ambiente.

Sito: <https://www.biolanga.it/>

Mail: segreteria@biolanga.it

Referente: Giulia



Greencat

Milano



Greencat è l'unica lettiera vegetale prodotta interamente a partire dagli scarti dell'orzo; non utilizza ciò che potrebbe “nutrire” l'uomo ma solo ed esclusivamente la parte non edibile della materia vegetale.

La lavorazione di Greencat è totalmente ecosostenibile, poiché impiega l'energia prodotta dalla biomassa ottenuta dal riciclo degli scarti di lavorazione delle materie prime e non comporta alcun consumo di suolo, né nella produzione né nello smaltimento.

Gli ingredienti in etichetta sono orzo e lieviti naturali. E un procedimento in grado di eliminare la formazione di cattivi odori.

Una lavorazione frutto di numerose prove, di attenzione e di cura completa nei confronti del gatto, dell'essere umano e dell'ambiente.

La costante ricerca sul campo, la scelta attenta e precisa della materia, la consulenza dei massimi esperti del settore e della qualità ci hanno portati a ottenere una lettiera vegetale di prima qualità, certificata OK compost HOME.

L'utilizzo di Greencat può rappresentare un vantaggio notevole anche per le amministrazioni comunali, che possono promuovere il consumo di lettiere vegetali per ottenere certificazioni ambientali e arrivare al prestigioso obiettivo dei “rifiuti zero”.

Il futuro è, dunque, delle lettiere vegetali e lo è a 360°.

Dalla scelta quotidiana del privato alla scelta compiuta dalle istituzioni.

Sito: <https://www.greencat.it/>

Mail: luca.ballarin@greencat.it

Referente: Luca Ballarin



Azienda Agricola Butrigo

Roncosambaccio di Fano (PU)



Butrigo è una piccola azienda a conduzione biologica. Tutto viene svolto nel pieno rispetto della Natura e degli Operatori che vi lavorano.

Mauro e Francesca danno avvio ad un sogno nel 2007 a Roncosambaccio di Fano (PU) nelle Marche.

I nostri prodotti sono curati artigianalmente, dal seme alla trasformazione.

Ci piace abbinare produzioni tradizionali a lavorazioni nuove come le piade artigianali a base di grani antichi, farina di legumi e olio evo o la «pasta» trafileta al bronzo ed essiccata lentamente, di nostra invenzione, a base di grani teneri antichi macinati a pietra e legumi, ricca di proteine e povera di glutine.

Siamo anche fattoria didattica riconosciuta dalla Regione Marche dal 2012 e iscritti all'Elenco degli Operatori Agricoli Sociali collaboriamo con scuole e comuni del territorio. Alcuni dei nostri prodotti sono etichettati dai Super Ragazzi del CTL San Lazzaro Centro Diurno.

Sito: <https://butrigo.it/>

Mail: francy.pascucci@gmail.com

Referente: Francesca Pascucci



Le Tre Querce

Forlì



Cardini della filosofia aziendale applicati alle noci sono: qualità organolettica superiore, principi nutraceutici a seguito del metodo di coltivazione, la sostenibilità ambientale, fertilità e incremento della sostanza organica nel suolo.

La fertilità del suolo viene stimolata dal 2011 con la distribuzione di compost biodinamico maturato per 1 anno ed inoculato con i preparati di Achillea, Tarassaco, Quercia, Camomilla, Ortica e Valeriana.

Il terreno viene anche irrorato 2 volte l'anno con una soluzione dinamizzata con preparato 500 Corno Letame.

Al bisogno irrorazioni con Fladen o 500K se necessarie.

Tre Querce produce prevalentemente noci di varietà Chandler.

Questa varietà garantisce una praticità alla sgusciatura ed un sapore tannico amabile, doti che il consumatore apprezza particolarmente.

Inoltre Chadler fornisce anche un'ottima resa in gheriglio (45%) rispetto alle tradizionali varietà francesi e italiane.

Sito: <http://www.trequercebio.it>.

Mail: trequercebio@gmail.com

Referente: Giovanni Drei



Giallo Fiducia

Milano / Afghanistan



C.I.  D.A



Lo zafferano è prodotto grazie al progetto Giallo fiducia, finanziato da Costa Family Foundation di Corvara in collaborazione con Insieme si può di Belluno e CISDA. Nato nel 2017 grazie a un'idea delle donne di una delle associazioni che CISDA sostiene. Il progetto è realizzato nella zona di Herat e gestito interamente da 12 donne (con la collaborazione di un formatore e supervisore). Gli obiettivi sono quelli di sostenere l'impiego femminile, deviare dalla coltivazione di oppio, garantire una fonte di guadagno sicura per le donne con famiglia carico.

La più giovane delle donne che lavorano al progetto ha 17 anni e ha scelto di coltivare zafferano perché vuole prendersi cura della sua famiglia, costituita da dieci membri e con un padre invalido. Durante la coltivazione, è stata incoraggiata a proseguire gli studi e ha frequentato la scuola superiore.

Sito: www.cisda.it

Mail: graziella.mascheroni@fastwebnet.it

Referente: Graziella Mascheroni



Via del Campo

Fano

Azienda nata da gasisti di Fano che hanno deciso di intraprendere l'attività basandosi sui principi dell'economia solidale.

Si chiama Via del Campo ed ha i terreni nel comune di Fano tutti certificati bio.

Non si usano fitofarmaci né concimazioni (se non il letame) anche quelli permessi nel biologico.

L'azienda è nata nel 2010 da 4 gasisti del GAS di Fano che hanno prima iniziato con l'autoproduzione e poi messo su un'azienda agricola.

Nessuno è un contadino in partenza.

La superficie totale dell'azienda al momento è di circa 6 ha (tra terreni in affitto e proprietà).

Si producono cereali, legumi, trasformati.

Mail: /

michelerc71@gmail.com

Referente: Michele Romani



La Quercia Scarlatta

Monte San Giusto (Mc)



Acquistare della terra nelle Marche, convertire i campi divenuti nostri in Biologico, piantare delle vigne e vigneti autoctoni, coltivare le mele rosa dei Monti Sibillini e tante altre materie prime biologiche – caratteristiche di queste terre – per utilizzarle per la produzione di cosmetici naturali, ristrutturare una vecchia piccola casa colonica e trasformare un vecchio fienile in una cantina con annesso il frantoio era il sogno mio e di mio marito Stefano da sempre.

Il fatto di aver potuto iniziare a realizzarlo solo 10 anni fa, è stata una scelta causata da tanti fattori. Cambiare vita completamente comporta tanti rischi e tante tensioni ma alla fine ci siamo detti “o ora o mai piu’!” Il concetto che oggi va tanto di moda “from Farm to Market”, e’ stato alla base di questo progetto, anche se non conoscevamo questo slogan, oggi tanto di moda.

Realizzare prodotti di qualità, gestendo completamente l’intera filiera di trasformazione che va dalla terra al cliente finale è la base del nostro concetto di produzione, trasformazione e commercializzazione. Questo nostro progetto è stato realizzato grazie a tante persone esperte che ci hanno aiutato nel generare da subito quelli che noi oggi definiamo processi e prodotti di alta qualità.

Sito: <https://www.laquerciascarlatta.bio/it/>

Mail: info@laquerciascarlatta.bio

Referente: Stefano Pintossi



Becerca

Ancona

Becerca produce diverse tipologie di tofu, seitan, trasformati a base di ceci.

Produciamo qualsiasi tipo di pasta ma soprattutto i tacconi, pasta fatta con la farina di Fava di Fratte Rosa, da un anno diventato Presidio Slow Food.

Agriturismo Veg B&B Ospitalità Rurale

La Becerca, nata come azienda agricola biologica nel 1989, si presenta oggi in una veste rinnovata, nuove energie, nuovi progetti.

Ci troviamo tra le colline marchigiane, in una zona particolarmente fortunata, paesaggisticamente.

Nel cuore del Parco Regionale della Gola della Rossa e di Frasassi.

Un soggiorno ideale per riappropriarsi dello stato di natura, uno stato di sapienza, serenità, comunione, partecipazione. Un luogo dove riscoprire valori e legami autentici.

Tutti gli animali sono i benvenuti.

Sito: <https://www.becerca.it/>

Mail: lacasamadre@becerca.it

Referente: Susanna



Biocaseificio Tomasoni

Brescia



Tomasoni F.lli

Il caseificio Tomasoni di Gottolengo è l'unico produttore di Grana Padano biologico del Lombardo-Veneto (in Italia ne esiste solo un altro). La produzione artigianale di sole quattro forme di formaggio al giorno permette di ottenere un prodotto unico nel suo genere. La nostra è un'azienda a conduzione familiare che continua nella tradizione tramandataci dai nostri padri, producendo grana padano, ricotta e robiole fin dal lontano 1815

Storico caseificio biologico del bresciano, sta realizzando in zona una rete informale di produttori biologici per sviluppare un'agricoltura di territorio attenta all'ambiente e alla salute dei consumatori.

Sito: www.biocaseficiotomasoni.it

Mail: info@biocaseficiotomasoni.it

Referente: Massimo Tomasoni



Le cantine del Cardinale

Serra de' Conti (Ancona)

Le Cantine del Cardinale nascono circa 10 anni fa, in un paesino delle colline marchigiane, Serra de' Conti.

In realtà la Visciolata del Cardinale nacque molto prima, dall'intuizione di Giovanni Cardinali, che recuperò tra i cimeli di famiglia un'antica ricetta, risalente alla metà dell'Ottocento. La ricetta parlava di questo "Vino di visciole", una tipicità marchigiana ben nota a Giovanni come a gran parte dei contadini marchigiani.

Giovanni iniziò a tentare di riprodurre questa antica ricetta e a proporre la sua "Visciolata" a parenti ed amici. Furono proprio loro a "battezzare" questa tipicità come Visciolata del Cardinale.

Giovanni al suo fianco aveva Amalia, sua moglie e madre dei suoi tre figli: Giselle, Luca e Cristiano.

Furono loro, a pensare di poter trasformare questo "hobby" del loro padre in un vero e proprio lavoro.

Di qui, il sogno: riuscire a creare un'azienda in cui le Visciole sarebbero state protagoniste di ogni prodotto. Il sogno aveva un nome: "Le Cantine del Cardinale".

Un'azienda a conduzione familiare, in cui Gianni, così veniva chiamato Giovanni, Giselle Luca e Cristiano decisero di credere fin dal primo istante.

Di lì a poco nacquero numerosi prodotti "Visciolati".

Oggi, come 10 anni fa, Luca, Giselle e Cristiano realizzano il loro Sogno ogni giorno, con quei valori tramandati da Gianni ed Amalia, facendosene portavoce con i loro figli Elisa (ormai nell'organico dell'azienda da diversi anni), Lorenzo, Arianna, Nadine, Michele e Matteo.

Le Cantine del Cardinale sono oggi un'azienda affermata e riconosciuta nel territorio marchigiano e nazionale, come anche in alcune regioni europee e nel mondo. L'hobby di Gianni, il sogno dei suoi figli, è oggi realtà.

Sito: <https://www.cantinedelcardinale.it>

Mail: cantinedelcardinale@gmail.com

Contatto: Marco



Semi di Zucca

Fano (Pu)

Semi di zucca è una piccola azienda agricola biologica condotta da Alessandro ed Anna, compagni di vita e di intenti. Dotati entrambi di grande “zucca” (o “zucconi” che dir si voglia), ogni tanto danno forma alle loro idee seminando progetti ed esperienze. Semi di zucca nasce nel 2013, con lo scopo di nutrire le loro vite dell’esperienza di coltivare la terra, di rispettare la Terra e da essa ricavare nutrimento.

La porzione di mondo di Semi di zucca è una collina, nelle vicinanze di Roncosambaccio, alla quale si aggiungono altri piccoli appezzamenti, siti nei comuni di Pesaro e Fano, per un totale di circa quindici ettari coltivati. L’azienda comprende un uliveto con circa 120 piante (alcune delle quali secolari), un’estensione complessiva di una dozzina di ettari dedicata alla rotazione del seminativo, un piccolo e giovane frutteto e il restante terreno riservato all’allevamento di pollame e alla coltura degli ortaggi. Nei pressi del terreno c’è una casa colonica della famiglia, luogo per laboratori, base di appoggio per attrezzi, dispensa dei trasformati. Accogliente e versatile contenitore di tante iniziative, nonché bucolico ritrovo per famigliari e amici. Tutti gli ortaggi di Semi di Zucca sono coltivati a regime biologico certificato, vengono raccolti e distribuiti nell’arco di poche ore.

Galline e anatre seguono il naturale ciclo di accrescimento e riproduzione, l’ovodeposizione non viene in alcun modo forzata, le uova vengono raccolte e distribuite giornalmente.

Sito: www.semi-di-zucca.it

Mail: anna.semidizucca@gmail.com

Referente: Alessandro Cascini



Alberto Tavazzani

Pavia



I campi della Monsignora si trovano in provincia di Pavia: alla Cascina Colombara di Lardirago. Sono coltivati seguendo un'antica tradizione risicola tramandata di generazione in generazione con la passione del lavoro, la qualità e genuinità del suo prodotto. Nelle nostre risaie cresce "riso biologico" cioè senza uso di concimi chimici, di fungicidi, di diserbanti.

La tecnica dell'avvicendamento, o rotazione delle colture, già in uso ai tempi dei romani, permette di controllare la crescita di erbe infestanti e contemporaneamente di arricchire il terreno in modo naturale. Questo sistema non rompe l'ecosistema naturale dell'ambiente, rispetta la flora e la fauna, ma soprattutto la nostra "vita".

La coltivazione a "rotazione" è attuata secondo il metodo biologico in base all'osservanza rigida dei disciplinari del reg. CEE 2092/91.

- Nel periodo autunnale si seminano le colture da sovescio, in quello invernale vengono concimati gli appezzamenti con lo stallatico.
- In primavera con appositi attrezzi si procede allo sminuzzamento del terreno e all'estirpazione dell'erba per sei o sette volte. Si semina sull'asciutto e si continua a contrastare per circa dieci volte la crescita dell'erba con diversi passaggi di strigliatura.
- Quando il riso è nella fase di levata si allagano le particelle: abbiamo la fortuna di disporre ancora di acqua pulita.

Sito: <https://risodellamonsignora.it/>

Mail: info@risodellamonsignora.it

Referente: Pilar Tavazzani



Cascina Canta

Novara

Cascina Canta®
Agricoltori nel tempo dal 1966

Coltiviamo e trasformiamo diverse varietà di riso e di cereali, utilizzando tecniche agronomiche a basso impatto ambientale ed energia rinnovabile.

Siamo impegnati nella conservazione e nella produzione di antiche varietà di riso, come il riso Maratelli e Balilla, e di riso di nostra selezione, come il riso Rosso Sant'Eusebio.

In azienda, testimoni della nostra lunga storia, ci sono un'antica riseria in legno per la lavorazione del riso con essiccatore ad insufflazione di aria ambiente, un mulino a pietra per la produzione di farine integrali e un laboratorio per la realizzazione di pasta.

Dal 2013, per decreto ministeriale, Cascina Canta è diventata conservatrice del seme del riso Maratelli. La conservazione in purezza della varietà richiede l'osservanza scrupolosa del disciplinare, utilizzando la tecnica di semina a fila-spiga. Il metodo richiede di sgranare 400 pannocchie prima della semina, scavare nel terreno 400 piccoli solchi, mettere a dimora i semi. Poi controllare che la crescita sia uniforme, eliminare le file che risultano anomale. Al momento della spigatura occorre continuare la selezione, è sufficiente che una sola pannocchia sia anomala rispetto alle altre per scartare tutta la fila. Infine, al momento della raccolta, si scelgono 400 pannocchie per ricominciare il ciclo.

Sito: www.cascincanta.it

Mail: info@cascinacanta.it

Referente: Isabella Francese



Cascina Dulcamara

Novara



Nel 2010 abbiamo ottenuto la certificazione come produttore biologico (ICEA n. 11366) per tutti i nostri prodotti, come ulteriore garanzia della nostra qualità.

Nel febbraio 2019 assieme ad altre 2 aziende agricole, abbiamo fondato l'Associazione di Produttori Agricoli Polyculturae, ente senza scopo di lucro che ha il fine di promuovere tra gli agricoltori e nella popolazione lo studio, la diffusione e l'attuazione pratica del recupero, del rispetto e della tutela della Biodiversità in generale e, in particolare, degli Agro-Ecosistemi.

Il progetto alla base di Polyculturae prevede tra l'altro l'istituzione di un Marchio di certificazione denominato "Biodiversitas", certificazione di sistema basata su un controllo indipendente e rigoroso che si propone di identificare, valorizzare e garantire le aziende caratterizzate da un ambiente più naturale e da attività di recupero e conservazione dell'agro-biodiversità.

La fertilità del terreno è principalmente ottenuta attraverso l'alternanza delle coltivazioni e i sovesci, pratiche obbligatorie nella coltivazione biologica certificata.

Ad esempio, la risaia è coltivata solo un anno su 2 od un anno su 3 sullo stesso terreno, alternata a una leguminosa che arricchisce il suolo di azoto e altri elementi, o a coltivazioni vernine.

Sito: <http://cascinadulcamara.it/>

Mail: cascinadulcamara@gmail.com

Referente: Aina Pacifico



Mattia Becchi

Mantova

L'azienda agricola Becchi Mattia è una piccola azienda a conduzione familiare.

Sorge a due passi dal fiume Po, in un'area di interesse ambientale, a Villa Saviola (MN).

Dagli anni 90 l'azienda è specializzata nella produzione di kiwi.

I frutti, ottenuti senza alcun tipo di forzatura, vengono raccolti a fine Ottobre e deposti in ambienti arieggiati, al riparo da sole e intemperie.

In questo modo, non sostando in celle frigorifere, seguono un processo di maturazione completamente naturale che ne garantisce la massima gustosità.

Sito: <https://www.desparma.org/wp-content/uploads/2014/04/scheda-produttore6.pdf>

Mail: kiwibecchi@gmail.com

Referente: Mattia Becchi



Fattoria Montelupo

Città di Castello (Perugia)

È il 2003 quando una famiglia campana inizia la costruzione di un piccolo, grande sogno, una sfida ambiziosa affrontata con umiltà e amore per la propria passione: portare la tradizione della bufala nel cuore verde d'Italia.

L'obiettivo non è facile da raggiungere, ma la famiglia Paolo crede in due cose: nella cultura dei sapori veri, buoni, genuini, tramandati da generazioni di trasformatori di latte, e nell'anima del luogo di cui si sono innamorati.

I componenti della famiglia si rimbeccano le maniche e, mattone su mattone, animale dopo animale, costruiscono quella che è l'unica filiera completa di allevamento di bufala in Umbria: la Fattoria Montelupo.

Sito: <https://www.fattoriamentelupo.com/>

Mail: info@fattoriamentelupo.com

Referente: Gianluca Paolo



La Tintoria Fontanelice (BO)



L'azienda esiste dal 2012 ed è certificata biologica sin dall'inizio.

Il terreno dell'azienda è costituito da circa 14 ettari in collina con 7 ettari di frutteto, circa 3 ettari castagneto e seminativo in collina ed un campo di ulivi.

Siamo presenti al mercatino del gas di Imola Cambio ed ai mercati di campi aperti VAG Bologna al Savena a San Lazzaro nel periodo estivo ospitiamo eventi culturali (raccolta erbe spontanee per adulti e bambini, feste contadine con degustazione e musica, concerti - In mezzo scorre il fiume-) passeggiate, trekking per degustazione dei prodotti e raccolta condivisa di ciliegie e asparagi.



- Casa e azienda isolate causa frane con strada vicinale di accesso alla casa distrutta.
- Frane importanti nel bosco e nel frutteto,
- Perso il campo di melograni (di 7 anni) ed i peschi .
- Impossibilità di accesso con i mezzi agricoli ai campi

Sito: XXX

Mail: biotintoria@gmail.com

Referente: Valentina Belicchi



Ca Barleti

Terra del Sole (FC)



L'azienda si trova a Terra del Sole in provincia di Forlì ed è gestita dalla stessa famiglia da tre generazioni.

Dal 1999 coltiva in biologico e poi anche in biodinamico.

E' una piccola azienda di circa 14 ettari, con indirizzo ortofrutticolo.

Il canale di vendita sono due mercatini locali, alcuni gruppi di acquisto del Trentino e della Toscana, che hanno sostenuto l'azienda dopo i grave danni dell'alluvione.

Si Coltivano fragole, ciliegie, albicocche, pesche, mele, pere, kaki, kiwi e tutte le verdure di stagione. Una grossa parte dei frutteti è andata distrutta e il loro reimpianto richiederà tempo e lavoro e prima che un nuovo impianto produca passerà qualche anno.



- Distrutti la maggior parte dei frutteti ed il vigneto.
- Distrutte 6 serre su 12 e relativa produzione.
- Alcuni terreni ancora non raggiungibili tantomeno lavorabili.
- Previsione di eventuali reimpianti che saranno produttivi solo tra alcuni anni.

Sito: XXX

Mail: cabarleti@gmail.com

Referente: Cristina Benericetti



Il Castagnolo

Borgo Tossignano (BO)



L'Azienda Agricola "Il Castagnolo" si trova nella valle del Santerno tra Borgo Tossignano e Fontanelice.

Coltiviamo funghi Shiitake su ballini di paglia certificati bio portandoli a frutto in serre dedicate.

Produciamo e raccogliamo in base alle richieste del mercato e non facciamo magazzino.

Le serre sono molto semplici a bassa tecnologia, manteniamo le condizioni ottimali per la crescita degli Shiitake controllando temperature e umidità aprendo o chiudendo le testate e bagnando i ballini quando serve.

Gli Shiitake sono funghi incredibili, apprezzati per il loro profumo e consistenza in cucina, semplici e veloci da preparare ma ancor più ricercati per le proprietà già conosciute dalla Medicina Tradizionale Cinese, stimolanti del sistema immunitario, ricchi di carboidrati, proteine, fibre, lipidi, vitamine e minerali.



- L'azienda è stata colpita da frane sia all'interno dei propri terreni che lungo le vie di accesso.

Sito: XXX

Mail: shiitakeworld56@gmail.com

Referente: Simone Dell'Orto



Il Chiusetto

Brisighella (RA)



L'azienda il Chiusetto nasce ufficialmente nel 1983 ma la sua storia comincia 4 generazioni fa quando, nel lontano 1958, il nonno di Giancarlo (attuale proprietario) cominciò a lavorare gli attuali terreni di pertinenza della proprietà.

Il legame con i terreni si è radicato nel tempo e l'amore della famiglia Tondini per essi si è pienamente espresso nel momento in cui ha deciso la conversione al biologico. Il rapporto con il Gas di Faenza nasce nel 2011 e si concretizza in un lavoro svolto a stretto contatto con i gasisti. Nel 2019 il ruolo dell'azienda diventa ancora più importante trasformandosi in vero e proprio motore organizzativo per gestire le consegne a casa delle famiglie. Dal 2019 tiene in collaborazione con il Gas Faenza un corso di Orti domestici biologici gratuitamente. Giancarlo, il titolare, partecipa nel sottogruppo Gas sulla filiera agricola e da quest'anno è stato eletto consigliere dall'assemblea dei gasisti e assieme agli altri eletti garantisce il buon funzionamento del Gas.



- Allagati 17 ettari, di questi 4,5 ettari erano coltivazioni di sementi biologiche e sono andate completamente distrutte.
- Sul versante frutteti e vigneti la situazione è ancora in divenire perché non è ancora stato possibile quantificare tutti i danni.
- I danni sicuramente impatteranno il raccolto di quest'anno ma alcuni impianti potrebbero avere problemi anche i prossimi anni se non addirittura essere completamente compromessi.

Sito: XXX

Mail: giancarlodelchiusetto@gmail.com

Referente: Giancarlo Tondini



Poggi Milena

Sarna Faenza (RA)



Mi chiamo Milena Poggi (faccio parte del Gas Faenza), ho 43 anni e dal 2011 lavoro nel podere di mio padre, dove lui è nato e cresciuto, in questa casa detta “mulnaz de fiom” - molinaccio del fiume- dove ai tempi del Passatore c'era un capanno di pescatori. Il legame con questa terra inizia nel 1902 quando i nonni di mio babbo si sono trasferiti qui e generazione dopo generazione è arrivata a me nel 2022. Questa piccola azienda agricola di 8 ettari circa si trova tra Faenza e Brisighella, completamente circondata dal fiume Lamone.

Dal 2023 iniziato la conversione al biologico utilizzando a volte anche preparati biodinamici.

Abbiamo diverse culture principalmente frutticole (pesche nettarine e schiacciate, albicocche, susini, un vigneto, Kiwi e Kaki, qualche melo e ciliegio), piccoli appezzamenti di diverse qualità per permetterci di gestire al meglio le raccolte.



- Distrutto vigneto del 2017
- Barbatelle perse, l'acqua del fiume esondato le ha portate via
- Lasciato detriti e tronchi sia su piante che in giro per podere, createsi diverse voragini in terra profonde 4/5 mt e lunghe 30/40 mt
- Coperto sovescio(ora secco)
- Spostato fertirrigatore per buco creato in terra

Sito: XXX

Mail: milemolinaccio@gmail.com

Referente: Milena Poggi



Buoni Dentro

Milano



Il progetto Buoni Dentro prende avvio con la costituzione del laboratorio di panificazione interno all'IPM Beccaria e l'intervento presso la casa Circondariale di San Vittore con un laboratorio esperienziale rivolto ai giovani adulti. Buoni Dentro è un'iniziativa che sposa una prospettiva di intervento basata sulla resilienza alle avversità e sulle risorse dell'individuo, attraverso il superamento delle difficoltà del passato.

Dal febbraio 2015 è attivo anche il laboratorio di panificazione con punto vendita in Piazza Bettini a Milano, che impiega alcuni giovani detenuti sotto la guida e la supervisione di un maestro artigiano.

Obiettivo di Buoni Dentro è sviluppare percorsi incentrati sulla valorizzazione del lavoro come giacimento formativo: un'esperienza continua di "apprendimento" che sappia restituire una speranza ai giovani che incontrano difficoltà nel percorso di crescita.

La dimensione del lavoro non solamente orientata al reddito ma come bene comune e fonte della partecipazione alle relazioni sociali e al significato stesso di cittadinanza.

Giovani per i quali la pagina della propria vita appare così destinata a raccogliere altre e nuove storie di vita.

Sito: <https://buonidentro.it/>

Mail: ordini@buonidentro.it

Referente: Ilaria Belverato





Biopizza

Porto Mantovano (MN)

BioPizza nasce dieci anni fa, quando noi, Chiara e Alessandro, abbiamo deciso di muoverci e lavorare on the road con una pizzeria itinerante.

La nostra intenzione era quella di proporre una pizza di qualità, ben digeribile, cotta nel forno a legna e con lievito madre E ci siamo riusciti!

La passione per la farina, gli impasti e la sperimentazione negli anni è cresciuta a dismisura e al contempo, l'idea e la voglia di mettere radici e di aprire un laboratorio fisso di basi pizze si è concretizzata.

La scelta di aprire un laboratorio, e non una pizzeria, è nata dall'esigenza di proporre una pizza diversa da quelle che solitamente troviamo nei supermercati quando andiamo a fare la spesa, pizze surgelate di dubbia qualità e provenienza.

Nel nostro laboratorio di basi pizza e focacce creiamo prodotti di qualità, con materie prime ricercate e biologiche, con produzione italiana al 100% e garantendo un prezzo basso e praticità.

Sito: <https://www.bio-pizza.it/>

Mail: ale.beffa@gmail.com

Referente: Alessandro Beffa



Officina Naturae

Rimini (RN)



Officina naturae è nata nel 2004 per iniziativa di Silvia Carlini e Pierluca Urbinati, membri del GAS di Rimini.

Da allora sviluppiamo, produciamo e commercializziamo detergenti ecologici e cosmetici naturali, con un ciclo di produzione e distribuzione etico ed eco-sostenibile.

La produzione segue rigorosamente questi nostri principi ispiratori:

- esclusivamente prodotti ecocompatibili, con elevati standard di qualità;
- formulazioni studiate e testate per essere efficaci e sicure per l'uomo e per l'ambiente;
- ingredienti derivati da materie prime di origine vegetale o minerale, escludendo l'origine petrolchimica o animale e le sostanze di sintesi con azione nociva;
- utilizzo di materie prime italiane e da agricoltura biologica
- sviluppo e utilizzo di imballaggi 100% da fonte rinnovabile e riciclabili come bioplastica, carta, vetro e alluminio.

Non solo i prodotti ma anche la sede è sostenibile ed è stata ristrutturata seguendo rigorosamente i canoni della bioedilizia.

Sito: <https://www.officinaturae.com/it/>

Mail: pierluca.urbinati@officinaturae.com

Referente: Pierluca Urbinati



Tea Natura

Ancona (AN)



Crediamo che la trasparenza sia la chiave per costruire una relazione autentica con voi, i nostri preziosi consumatori. Siamo impegnati a condividere apertamente informazioni sulle nostre pratiche produttive, ingredienti e valori. Scegliere la strada della trasparenza è un impegno che prendiamo sul serio, perché crediamo che condividere sia il primo passo verso una collaborazione fiduciosa e la costruzione di un mondo migliore.

La nostra promessa di trasparenza, condivisione e solidarietà. Ci impegniamo a essere un'azienda diversa, aperta al dialogo, pronta ad ascoltarvi, migliorare e contribuire attivamente alle cause ambientali e sociali. Siamo qui per condividere valori, idee e trasparenza con voi, i nostri cari consumatori, perché crediamo che solo insieme possiamo costruire un mondo migliore. Scoprite il cuore del nostro impegno nel manifesto "NOI & VOI".

La forza trainante di ogni scelta, la guida verso un mondo più significativo. Attraverso la trasparenza, il rispetto, l'ecologia e molti altri valori, creiamo prodotti e pratiche che fanno la differenza. Unisciti a noi mentre trasformiamo questi principi in azioni concrete, offrendoti un'esperienza autentica e sostenibile.

Sito: <https://www.teanatura.com/it/>

Mail: clienti@teanatura.com

Referente: Piero Manzotti



Persegona

Fidenza (PR)



Sono Giuliano e voglio presentare l' Azienda Agricola Persegona. La nostra storia affonda le proprie radici all'inizio dello scorso secolo quando il mio bisnonno decise di scendere dalle dolomiti bellunesi per acquistare una piccola cascina agricola ed iniziare l'attività zootecnica.

La scelta del biologico nasce nel 1995, il passaggio al Bio è stata per noi una scelta logica e naturale, in quanto, praticamente da sempre, utilizzavamo per concimare i campi esclusivamente il letame prodotto nell'allevamento.

Il biologico è stata una scelta condivisa ed appoggiata da tutti noi che, finiti gli studi, ci siamo inseriti nell'azienda agricola di famiglia con la forte convinzione di portare avanti il suo progetto cercando di ampliarlo e di adeguarlo ai vari cambiamenti tecnologici e sociali, sempre e comunque nel rispetto delle regole della Natura.

Da qualche anno abbiamo cominciato ad investire sulle energie pulite e rinnovabili, infatti presso il caseificio aziendale è già attivo un impianto fotovoltaico da 15 kw, mentre presso la stalla è stato realizzato un impianto fotovoltaico da 20 kw.

Abbiamo anche due impianti solari termici per la produzione di acqua calda. Abbiamo provveduto a smaltire tutto l'eternit presente sulle coperture delle strutture aziendali ed al loro posto abbiamo installato un nuovo impianto da 99 kw.

Sito: <https://parmigianobio.eu/>

Mail: persegonagiuliano@gmail.com

Referente: Giuliano Persegona



Tsiry Madagascar

Parma (PR)



L'associazione Tsiry Parma viene fondata il 1° marzo 2012 a Baganzola, Parma, come supporto solidale e finanziario a progetti per la tutela e gestione di alcuni massicci forestali ancora presenti in Madagascar.

Contribuire alla protezione forestale del Madagascar e della sua biodiversità, promuovendo interventi di riforestazione, rimboschimento, restauro e gestione sostenibile verso l'ambiente;

Sostenere la popolazione locale nello sviluppo di attività agricole e sociali;

Promuovere una cultura ambientale di sviluppo sostenibile e duraturo sia in Italia che in Madagascar.

Fare rete, accrescere i rapporti di amicizia con iniziative concrete di solidarietà nell'intento di portare aiuti finanziari, tecnici e umanitari alle popolazioni di alcuni villaggi del Madagascar legati all'Associazione TsiryParma.

I prodotti vanno a finanziare i nostri progetti, in supporto delle comunità della foresta del Madagascar marginalizzate, promuovendo scelte di produzione che rispettano l'ambiente e la dignità delle persone.

Vaniglia, Pepe selvatico, Moringa, miele di eucalipto, sciarpe in seta.

Sito: <https://www.tsiryparma.org/>

Mail: alicegandolfi15@gmail.com

Referente: Alice Gandolfi



Luca Pala

Tavoletto (PU)



L'Azienda Agricola Pala si estende per 100 ettari sul territorio dei comuni di Tavoletto e Auditore al confine con la provincia di Rimini, in un ambiente collinare con una forte presenza di boschi e siepi, che dividono i 60 ettari di seminativo in 20 appezzamenti utilizzati per la produzione di foraggi, cereali e pascolo per gli allevamenti presenti in azienda (Ovini, Bovini, Suini).

Il latte viene trasformato nei locali autorizzati dell'azienda in formaggi, ricotte e yogurt.

Tutte le attività si svolgono nel rispetto dei tempi e secondo i modi dettati dal sistema ambientale su cui insiste l'azienda.

Per la trasformazione si utilizzano metodi artigianali, non invasivi e senza ausilio di additivi chimici.

Sito: <https://rivista.edizionimalamente.it/2024/01/30/destinazione-pastore/>

Mail: dure74@gmail.com

Referente: Luca Pala



Casale Nibbi

Amatrice (RI)



Casale Nibbi è un'azienda agricola familiare a cui piace condividere con i propri amici e clienti la passione e i frutti del proprio lavoro. Si trova ad Amatrice (Rieti) nella zona montana dell'Italia Centrale in adiacenza al Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga: un ambiente ancora incontaminato caratterizzato dalla persistenza della millenaria cultura contadina italiana.

Da cinque generazioni opera nel settore agricolo zootecnico combinando le antiche tradizioni con gli strumenti offerti dal progresso tecnologico e ponendosi in posizione di avanguardia nel tessuto economico locale.

Avendo da sempre adottato la strategia del controllo diretto della produzione e della materia prima si dispone oggi di circa ottanta ettari di terreni, in parte di proprietà ed in parte in regime di locazione, di stalle per il ricovero di animali e di locali e laboratori per lo stoccaggio e la trasformazione delle materie prime. I terreni aziendali sono così sistemati: frutteto per circa 8 ettari divisi fra mele e ciliegie, colture ortive per la produzione di patate e per la restante parte utilizzati per la coltivazione di cereali, colture foraggere per l'alimentazione del bestiame e pascolo.

Sito: <https://www.melemangio.it/>

Mail: info@melemangio.it

Referente: Amelia Nibbi



Kirkaia

Pergola (PU)

KIRKAIA
OFFICINA DELLA TERRA

L'azienda agricola Borgogelli Ottaviani Matteo è un'azienda a conduzione familiare che dal 2014 si dedica alla coltivazione di piante officinali e ortaggi con metodi estrapolati dall'agricoltura Sinergica, Biodinamica e dalla Permacultura.

La nostra filosofia è quella di produrre materie prime sane e ricche di principi, seguendo un approccio il più simile a "come natura fa".

Ad esempio, per quanto riguarda le piante officinali sono state piantate nei luoghi dove le abbiamo viste crescere spontanee.

Kirkaia é l'archetipo della trasformazione ed in quanto parola "magica" per la pianta della Mandragora, ben definisce il ribollire di idee che si trasformano in profumi e sapori che avviene nel nostro laboratorio.

Dalla nostra passione per la cucina e per la natura nasce Kirkaia, Officina della Terra. Le nostre conserve sono senza conservanti, prodotte con i nostri ortaggi e aromatiche. Dagli estratti delle nostre piante officinali, ricche di principi attivi, nasce Kirkaia Care Officina del Benessere con cui produciamo cosmetici naturali. Tutti i nostri prodotti sono privi di sostanze chimiche nocive per il nostro corpo e per l'ambiente.

Siamo orgogliosi di fornire ai nostri clienti la possibilità di prendersi cura della propria bellezza in modo naturale e sostenibile.

Sito: <https://borgogelliottavianimatteo.it/>

Mail: info@acquavita.org

Referente: Francesca Sabatini



Andrea Morara

Monterenzio (BO)



La nostra azienda esiste da tante generazioni, oserei dire che i miei avi hanno fatto sempre questo lavoro. L'azienda è situata a Monterenzio in provincia di Bologna, più precisamente nell'alta Val di Zena, un territorio incontaminato dove l'agricoltura biologica è di casa e noi essendo ospiti di questo meraviglioso territorio abbiamo il dovere di preservare quello che la natura ci ha donato.

L'azienda è di circa 45 ettari coltivata a cereali e legumi, con varietà molto vecchie popolazioni evolutive di esse.

Noi come azienda ci siamo dedicati principalmente a cultivar di cereali attempati (antichi) che si adattano molto bene ai nostri territori, perché poco esigenti e inoltre adottando sistemi di coltivazione poco invasivi, senza usare acqua e fertilizzanti di nessun tipo, praticamente ad impatto zero, rispettando così, aria, acqua e terreno; il risultato di tutto questo è che avremo un cibo sano che porta con sé una storia fatta di valori, nel rispetto della natura e dell'uomo che ci vive e si potrà nutrire di ciò che il territorio ci regala.

Il raccolto ottenuto viene portato in un antico mulino ad acqua, dove viene prodotta una farina che non viene alterata visto il basso numero di giri delle pietre naturali (bassa temperatura di molitura) e che conserva in sé elementi preziosissimi, ad esempio crusca, germe e polifenoli.

Sito:

Mail: morara.and@gmail.com

Referente: Andrea Morara

