



PROGETTO
SOLIDALE



AZIENDA
ALLUVIONATA



furgoncino
solidale
la logistica
a portata
di gas

www.furgoncinosolidale.it

I produttori del **FURGONCINO SOLIDALE**

TRATTA TELL
TRATTA AMA

2026



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 Ciò" 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



TRATTA TELL
TRATTA AMA



Gruppo Produttori Solidali (GPS)

Amatrice (RI)



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 agriturismo La Casa Rosa, Azienda Agricola Guerri Fabio, Ma.Gia. Ssa, Azienda Agricola Diloa 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

TRATTA AMA



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

TRATTA AMA



Azienda Agricola Butrigo

Roncosambaccio di Fano (PU)



Butrigo è una piccola azienda a conduzione biologica certificata nel 2012 ma, di fatto, da sempre.

Le piccole produzioni sono seguite dal seme al prodotto finito, avvalendosi di laboratori professionali che possano seguire le ricette aziendali, frutto della ricerca di Francesca. Ad esempio produzioni tradizionali come la piadina sono state riviste con l'aggiunta di ingredienti nuovi: le piade artigianali a base di grani antichi, farina di legumi e olio evo o la «pasta» che non può essere definita "pasta" trafilata al bronzo ed essiccata lentamente, a base di grani teneri antichi macinati a pietra e legumi, ricca di proteine e povera di glutine.

Butrigo vende direttamente tutto quanto riesce a produrre, a seconda delle necessarie rotazioni, presso GAS o in mercatini dei produttori. Si ritiene infatti che la relazione diretta con chi consuma i prodotti sia un punto irrinunciabile per continuare a tessere legami di crescita e qualità nei prodotti.

Butrigo è anche fattoria didattica riconosciuta dalla Regione Marche dal 2012 e iscritta all'Elenco degli Operatori Agricoli Sociali dal 2014.

Collabora con Enti pubblici e Istituti scolastici del territorio per promuovere l'educazione ambientale, la sostenibilità delle produzioni e in generale per avvicinare piccoli e grandi al mondo agricolo e alla Natura.

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

Mail: francy.pascucci@gmail.com

Referente: Francesca Pascucci

TRATTA TELL
TRATTA AMA



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

TRATTA AMA



Giallo Fiducia

Milano / Afghanistan



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

TRATTA AMA



Biocaseificio Tomasoni

Gottolengo (BS)



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.biocaseificiotomasoni.it
Mail: info@biocaseificiotomasoni.it
Referente: Massimo Tomasoni

TRATTA TELL
TRATTA AMA



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

TRATTA TELL
TRATTA AMA



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

TRATTA TELL
TRATTA AMA



Cascina Dulcamara

Novara



Cascina Dulcamara
agricoltura biologica certificata dal 2007

Nel 2010 abbiamo ottenuto la certificazione come produttore biologico (ICEA n. I1366) 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

TRATTA TELL
TRATTA AMA



Fattoria Montelupo

Città di Castello (PG)



*Fattoria
Montelupo*

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

TRATTA AMA



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

TRATTA AMA



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

TRATTA AMA



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'Orrto

TRATTA AMA



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

TRATTA AMA



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

TRATTA AMA



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

TRATTA AMA



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

TRATTA TELL
TRATTA AMA



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

TRATTA AMA



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

TRATTA AMA



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 si utilizzavano 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

TRATTA TELL
TRATTA AMA



Luca Pala

Tavoleto (PU)



L'Azienda Agricola Pala si estende per 100 ettari sul territorio dei comuni di Tavoleto 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

TRATTA AMA



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

TRATTA AMA



Kirkaia

Pergola (PU)



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

TRATTA AMA



La Sereta

Franconalto (AL)

Piccola azienda a conduzione familiare.

Rinomate le loro lasagne al pesto di salvia e di ragù.

Confetture di mirtilli, sciroppo di rose, gelatine di mele.

L'attività agricola si basa sia sulla valorizzazione di colture e produzioni tradizionali, sia sull'introduzione di tecniche e coltivazioni che ben si adattino alla vocazione prevalentemente silvo-pastorale della zona e non risultino estranee all'ambiente circostante.

Coltiviamo senza l'uso di prodotti chimici frutta, in particolare mele e mirtilli, verdura e rose da sciroppo che in parte vendiamo freschi e in parte trasformati in succhi sciroppi e conserve nel nostro piccolo laboratorio. Quando è possibile ci serviamo di varietà tradizionalmente coltivate nella nostra zona perchè spesso hanno gusti e profumi molto più interessanti delle varietà industriali ed essendo adattate alle caratteristiche dei nostri terreni e del nostro clima sono molto più resistenti alle malattie e alle avversità climatiche e perciò richiedono meno cure.

Sito: www.lasereta.it

Mail: info@lasereta.it

Referente: Roberto Pisani

TRATTA TELL



Terre Ritrovate

Cagliari (Sardegna)



È possibile, al giorno d'oggi, immaginare un prodotto che sia allo stesso tempo buono, sano e sostenibile?

Questa è la domanda che ci siamo posti all'inizio del nostro ambizioso viaggio.

Come dare nuovamente valore alle terre dimenticate? Come dare nuova linfa ai campi abbandonati?

Per finire abbiamo provato a dare una risposta che contenesse i principi di Terre Ritrovate.

All'interno del progetto, oggi collaborano più di 30 produttori locali, con l'obiettivo comune di promuovere il territorio valorizzando le produzioni locali. In Terre Ritrovate, artigiani del gusto, sinceri cultori del territorio e meticolosi scienziati trovano un punto d'incontro tanto unico quanto buono.

I prodotti di Terre Ritrovate sono il frutto di tanta passione, ma non solo. I partner scientifici, si assicurano che ogni elemento rispetti standard qualitativi e nutrizionali.

Per fare un esempio, la selezione dei grani, la lavorazione, e la predilezione per l'integrale permette di ottenere dei prodotti in grado di assicurare benefici misurabili alla salute di chi li consumi abitualmente.

Sito: www.terreritrovate.it

Mail: terreritrovate@gmail.com

Referente: Pietro Frongia

TRATTA TELL



Valli Unite

Costa Vescovato (AL)



Fondata negli anni '70 da Ottavio Rube, Enrico Boveri e Cesare Berutti, Valli Unite è una Cooperativa agricola che si basa su uno stile di vita in armonia con la natura, con un'attenzione particolare per il cibo sano, per il luogo dove si vive e per le persone che popolano questa terra.

Nasce dalla voglia dei 3 fondatori di sovvertire il sistema che, in quel periodo, costringeva le persone a lasciare la propria terra incolta; ed è così che questa realtà è cresciuta esponenzialmente grazie a tante persone che si sono unite nel tempo e che ne condividono visione e valori, gettando le basi per un luogo che ricerca continuamente un equilibrio tra la tradizione e l'innovazione.

Valli Unite oggi coltiva oltre 100 ettari di terra condotti con il metodo biologico e possiede un agriturismo con tre appartamenti, un ristorante, una zona dedicata al campeggio, uno spaccio per la vendita e tre filiere produttive che permettono di trasformare cereali, uva, fieno e fiori in prodotti alimentari rispettosi dell'ambiente e delle persone.

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

Mail: gas@valliunite.com

Referente: Michela, Alessandra

TRATTA TELL



Naturaequa

Genova



Siamo una piccola realtà di cosmetica naturale

La nostra idea di cosmesi naturale ed equo solidale nasce nel 2012 dal nostro chimico e cosmetologo Luigi Barbieri.

Luigi ha lavorato per anni nel settore cosmetico tradizionale, ma il suo vero obiettivo era potere offrire cosmetici naturali, bio e di qualità.

Per questo ha creato la linea cosmetica bio Naturaequa.

Una nuova linea cosmetica bio, naturale ed etica

Il nostro obiettivo è offrirti prodotti cosmetici naturali, senza derivati petrolchimici, siliconi, parabeni, profumi sintetici o coloranti.

Formuliamo i nostri cosmetici con serietà e semplicità, ascoltando sempre i tuoi bisogni e informandoci in maniera approfondita su quello che può essere legato in maniera diretta e non ai nostri prodotti.

Scegliamo con cura i nostri ingredienti, che provengono tutti da piccole coltivazioni biologiche che rispettano la nostra filosofia del KM vero e sostengono il commercio equo e solidale.

Anche i nostri packaging sono sostenibili e rispettano la nostra idea di eticità, utilizzando bioplastica, plastica riciclata o plastic free.

Con la nostra linea cosmetica bio non vogliamo proporre solo un prodotto, ma una vera e propria scelta di vita che può fare la differenza.

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

Mail: info@naturaequa.com

Referente:

TRATTA TELL



Zafferano di Rosso

Davagna (GE)



Che cosa ci fanno un laureato in architettura, uno in lettere e uno in economia sui campi terrazzati dell'entroterra genovese? Coltivano zafferano. Non è certo una barzelletta, questa è una favola moderna, una storia di coraggio, di imprenditoria giovanile e di ritorno alla terra. A Rosso, piccola frazione di Davagna sulle alture nei dintorni di Genova, i tre giovani laureati Daniel, Simone e Luca hanno deciso di recuperare i terreni di famiglia e intraprendere la coltivazione dello zafferano. Nel 2010 nasce così l'azienda agricola Zafferano Di Rosso, unico produttore di zafferano in Liguria e uno dei pochissimi in Italia. Da allora hanno esteso la coltivazione anche ad altre spezie ed erbe aromatiche, il tutto con tecniche di agricoltura naturale, senza nessun concime nemmeno di tipo biologico. Lo zafferano, il curry e gli altri prodotti sono pronti a conquistarvi con una qualità unica e a km 0.

Sito: <https://www.facebook.com/zafferanodiroso/>

Mail: info@zafferanorosso.it

Referente: Daniel

TRATTA TELL



Levaggi

Borzonasca (GE)



Con il latte facciamo: Yogurt che in buona parte va alla gelateria Macera, Ricotta, Cacioricotta e Caciotta. Le cacioricotta sono al peperoncino, pistacchio, olive e lavanda, quella del lavandeto. Della mungitura me ne occupo io personalmente e la faccio a mano come una volta, troppa burocrazia e troppe scartoffie per utilizzare la mungitrice. Meglio rischiare qualche calcio". Ci dice. "Mio padre invece si occupa della vendita e dei mercati rionali, dove vendiamo anche gli altri prodotti come insaccati e altre lavorazioni casearie che a volte riusciamo a fare quando la quantità del latte ce lo permette: stracchino, scamorza e taleggio. Non abbiamo un surplus e quindi non possiamo nemmeno farci troppa pubblicità, per ora il nostro bacino è ancora molto di nicchia. Puntiamo però, presto ad aumentare la produzione di latte con altre mucche ed altre capre, sempre se la domanda si dimostrerà così generosa come lo è stata finora". Nel frattempo Gabriele ci taglia due fette di salame e ci fa assaggiare un pezzo di cacio ricotta alla lavanda.

Produzioni: formaggi di mucca, yogurt, budini con latte appena munto, salumi e asado cotto a legna

Sito:

Mail:

Referente: Roberto Rapisarda

TRATTA TELL



Lucchi e Guastalli

Santo Stefano di Magra (SP)



Nata dalla passione dei suoi fondatori, Lucchi e Guastalli è la prima azienda a fregiarsi della Denominazione di Origine Protetta Riviera Ligure e la prima ligure a vincere con l'Olio DOP l'Ercole Olivario, il premio oleario più ambito a livello nazionale.

30 ettari di oliveti e vigneti, su terreni collinari terrazzati, suddivisi in più lotti nei Comuni di Santo Stefano di Magra, Vezzano Ligure e Riomaggiore.

Solo produzioni pregiate e certificate: olive e olio DOP Riviera Ligure, miele delle 5 Terre, vini DOC e IGT della Lunigiana, dei Colli di Luni e della Liguria di Levante.

Saldamente radicata nel territorio e al tempo stesso dinamica, moderna e innovatrice nel proprio DNA, adotta tecniche a basso impatto ambientale, che preservano l'ambiente e la salute delle api.

Attività culturali e formative, visite guidate ai terreni e agli impianti, condotte da Marco Lucchi, Dottore Agronomo, esperto assaggiatore e panel leader del comitato di degustazione APOL Liguria.

Sito: <https://lucchieguastalli.com/>

Mail: info@lucchieguastalli.com

Referente: Marco Lucchi

TRATTA TELL



Noura Genova



Noura racconti cosmEtici è una linea di cosmesi naturale e solidale, realizzata con materie prime provenienti da vari Paesi del continente africano. L'obiettivo di Noura è di sostenere piccole produzioni di alta qualità con un impatto positivo a livello sociale ed ambientale e promuovere la loro conoscenza. Per fare questo, realizziamo i nostri prodotti cosmetici in modo da valorizzare le materie prime e raccontare le storie meravigliose di chi le ha prodotte. I nostri non sono solo prodotti, sono un ponte che permette di incontrare con i sensi storie, culture e territori per renderli meno distanti. Il nostro progetto si basa sulla conoscenza diretta e personale delle filiere e delle persone che ci sono dietro: visitiamo personalmente i produttori e le comunità con cui lavoriamo e da cui acquistiamo le nostre materie prime cosmEtiche. Questo ci permette di garantire la massima trasparenza sia sull'origine dei prodotti sia sull'impatto sociale ed ambientale che essi hanno. Selezioniamo solo materie prime cosmEtiche naturali di altissima qualità, provenienti da filiere corte dove i produttori ricevono il giusto profitto. Le realtà da cui provengono le nostre materie prime sono cooperative femminili e comunità di villaggio e l'acquisto dei loro prodotti crea una fonte di reddito che permette loro sia di portare avanti dei progetti importanti per la comunità (in ambito anche educativo e sanitario) sia di valorizzare e proteggere l'ambiente in cui vivono.

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

Mail: nouracosmetici@gmail.com

Referente: Umberto De Magistris

TRATTA TELL



Il Caprile

Carrara



Latte e formaggi di capra. Allevatrice custode della capra Garfagnina, antica razza autoctona. Produce formaggi a latte crudo.

Realizziamo i nostri formaggi con latte crudo 100% prodotto dalle nostre capre.

Il latte crudo è un alimento vivo capace di trasferire al formaggio aromi e profumi che rappresentano le erbe, i fiori, il clima...del territorio in cui vivono gli animali!!

Un esempio??

ERBORINATO naturale o

PIRAMIDE ERBORINATA affinata in crosta di pepe...eccoli appena nati a sgrondare in tela ...freschi freschi in fuscella...e pronti per essere gustati!

Sito: <https://www.facebook.com/profile.php?id=61561640017551>

Mail: info@ilcaprile.it

Referente: Elena Incerti

TRATTA TELL



Principio Attivo

Carrara



Piccoli. Principio attivo è una piccola azienda, composta da soci lavoratori, nata nel 1994 per passione e volontà.

Essere piccoli significa essere trasparenti e mantenere rapporti diretti e personali con i clienti.

Artigianali

I nostri sono prodotti artigianali, preparati e confezionati a mano.

In molti prodotti , le stesse mani si occupano di semina, raccolta, trasformazione, confezionamento del prodotto.

Biologici. Principio Attivo è certificata biologica dal 1994.

Crediamo nel biologico, non come strategia commerciale ma come impegno per la tutela dell'ambiente.

Etici. Principio Attivo è una cooperativa. Il nostro impegno è di avere dei rapporti equi tra i lavoratori al nostro interno, essere corretti e trasparenti con i clienti e con le persone che utilizzano i prodotti, tutelare l' ambiente (Per l' energia elettrica ci affidiamo ad Enostra, cooperativa energetica che produce e fornisce energia sostenibile, etica, 100% rinnovabile.)

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

Mail: info@principioattivo.it

Referente: Marco Tassinari

TRATTA TELL
TRATTA AMA



Soc. Agr. Pederzani

Fidenza (PR)



L'azienda Agricola Pederzani si trova nella frazione di Pieve di Cusignano a una decina di Km. da Fidenza nell'alta valle del Torrente Parola, in un tipico paesaggio collinare. E' un'azienda a conduzione familiare, riconosciuta biologica nel 1998 dall'Istituto Mediterraneo di Certificazione (ICM). La nostra coltivazione principale è il frumento, seguito da farro e granturco. Le sementi vengono selezionate in azienda, le varietà sono scelte in base alla loro resistenza alle malattie e adattamento al territorio perché non potendo utilizzare fertilizzanti e diserbanti chimici la resa in campo sarebbe sensibilmente compromessa. La granella di cereali viene quindi (dopo le necessarie operazioni di pulizia) macinata nel mulino aziendale per essere poi confezionata.

La macinatura avviene tramite mulino a pietra senza umidificazione della granella, asportazione del germe e altre lavorazioni tipiche dell'industria. Otteniamo così farine di grano tenero, di grano duro antico, di farro, di granturco e anche una piccola produzione di farro semiperlato. In questo modo si attua una filiera corta completa del prodotto: coltivazione, trasformazione, confezionamento e vendita direttamente in azienda o tramite i negozi interessati. L'energia necessaria per il funzionamento delle macchine viene supportata da un Generatore Fotovoltaico a Inseguimento Biassiale Sonnen Systeme .

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

Mail: info@biopederzani.it

Referente: Fabio Pederzani

TRATTA TELL
TRATTA AMA



Pastaparola

Fidenza (PR)



Pastaparola è un laboratorio di pasta fresca artigianale gestito da ragazzi con disabilità supportati da personale qualificato. Nasce da pochi ingredienti: amore per la tradizione, inclusione sociale, condivisione dei bisogni. La selezione degli ingredienti è fatta nel rispetto delle ricette tradizionali, selezionando materie prime di qualità e privilegiando produttori locali. Pastaparola è un gioco di squadra; un gioco in cui la prima regola è che o si gioca tutti, o non gioca nessuno.

Il laboratorio si trova a Chiusa Ferranda, nella ex scuola del paese. Siamo aperti quattro giorni alla settimana, la squadra si incontra al pomeriggio e l'attività va avanti per circa tre ore. Il quinto pomeriggio è dedicato all'acquisto delle materie prime.

Il nostro team è composto dagli apprendisti pastai, dagli educatori e da volontari che hanno l'importante compito di insegnare ai propri allievi tutto quello che sanno sulla produzione del famoso anolino fidentino e altre prelibatezze. Vietato mantenere il riserbo su quello che si sa in merito, in Pastaparola non esistono ricette segrete e la parola d'ordine è: metti in campo tutto quello che sai.

Si lavora insieme, nel rispetto dei tempi di ciascuno.

Sito: <https://pastaparola.info/>

Mail: laboratorio@pastaparola.info

Referente: Marilena Porcari

TRATTA TELL
TRATTA AMA



Le Antighe

Fidenza (PR)



Le Antighe è il nome del rio e anche della proprietà dove sono state impiantate le prime vigne, sotto all'attuale cantina.

La cantina Le Antighe è stata fondata nel 1969 da Angiolino Gallicani con i figli Antonio e Carlo, quando vengono impiantate le prime vigne a Montemanulo.

La famiglia si è spostata da Pieve di Cusignano, dove erano mezzadri, a Montemanulo perché Angiolino (nonno di Alberto e Angelo) apprezzava il vino buono e per questa ragione acquistava l'uva per produrre il vino da un Viticoltore che aveva le vigne vicino al Santuario della Maria delle Grazie a Montemanulo. Sono partiti con una vigna di 2 ettari, poi viste le buone vendite (i clienti erano curiosi di assaggiare il nuovo vino di collina) ha impiantato sempre più ettari. Nei successivi tre anni sono stati aggiunti altri 5 ettari di vigneto. Nuovi vigneti a metà anni '70, e raggiungono la massima estensione nel 1983 arrivando a 11 ettari.

Per i nostri vini produciamo:

Uva rossa: Barbera, Bonarda, Cabernet Sauvignon, Lambrusco Maestri, Merlot

Uva bianca: Pinot Bianco, Malvasia Aromatica di Candia, Pignoletto

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

Mail: info@legantighe.it

Referente: Alberto Gallicani

TRATTA TELL
TRATTA AMA



Apicoltura 2(be)es

Fidenza (PR)



2be(es) è una piccola azienda apistica della zona collinare di Fidenza. L'attività è cominciata nel 2012 e da subito ha deciso di operare secondo criteri di rispetto dell'animale ape, dell'ecosistema che ci ospita e delle persone con le quali si è in relazione. Non abbiamo un ente certificatore ma partecipiamo e siamo stati approvati dalla PGS (sistema di Garanzia Partecipata): uno strumento sviluppato all'interno del Distretto di Economia Solidale di Parma che oltre agli aspetti 'biologici' considera anche aspetti ambientali e sociali. Ogni anno facciamo le analisi multiresiduali della cera che risultano totalmente esenti da inquinanti. Saltuariamente facciamo le analisi del miele anch'esso senza tracce di inquinanti. Manteniamo una dimensione che permetta di lavorare sulla qualità, con le nostre forze riusciamo a gestire numero di arnie comprese tra le 120 e le 160. Differenziamo i mieli per tipologia e apiario cercando di valorizzare i territori che ci ospitano. Manteniamo trasparenza sulle posizioni degli apiari e sul laboratorio di estrazione e confezionamento. Sosteniamo il nostro territorio in collaborazione con le aziende locali di cui abbiamo fiducia. Gli apiari sono collocati in ambienti differenti, dalla golena del Po all'alto appennino, cercando ambienti ricchi di biodiversità, lontani da pericoli per le api, e lontani da fonti di inquinamento. Il nomadismo per distanze che non superano i 100 km, per 'inseguire' le fioriture di tiglio e castagno.

Sito: <https://www.instagram.com/2be.es/>

Mail: 2bees.apicoltura@gmail.com

Referente: Davide Sampaolo

TRATTA TELL
TRATTA AMA



Bensos

Villanuova sul Clisi (BS)



I prodotti Bensos sono altamente biodegradabili! Tutti gli ingredienti non minerali sono biodegradabili rapidamente (Test OECD 301 A-F o equivalenti); i sali minerali sono scelti affinché non creino problemi all'ambiente. Hanno bassa tossicità per la vita acquatica!

Generalmente, gli organismi che vivono negli specchi d'acqua sono più esposti all'azione tossica dei detersivi rispetto agli altri organismi viventi; i nostri prodotti, se vengono versati nelle acque tramite gli scarichi, sono molto più rispettosi!

I prodotti Bensos hanno bassa tossicità a lungo termine per la specie umana! Abbiamo selezionato le sostanze utilizzate fra quelle classificate con bassa tossicità a lungo termine (malattie tumorali, allergie) per la specie umana. Non utilizziamo ingredienti allergizzanti (enzimi, olii essenziali) né nanoparticelle. Generalmente non utilizziamo ingredienti bioaccumulabili, tranne i derivati dell'olio d'oliva e alcune materie prime per uso cosmetico (fra cui vitamine, burri e olii naturali, sostanze di derivazione naturale a base oleosa) previamente valutate e ragionevolmente considerabili non dannose per la salute umana. In particolare non contengono: sostanze di cui sia riconosciuta la capacità di provocare allergie: olii essenziali, enzimi, etc.; sostanze contenenti fosforo: ortofosfati, esteri fosforici, fosfonati; sostanze che agiscono come sbiancanti ottici (fluorescent brighteners); coloranti e azzurranti; conservanti con tossicità a lungo termine, tensioattivi con tossicità a lungo termine.

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

Mail: info@bensos.com

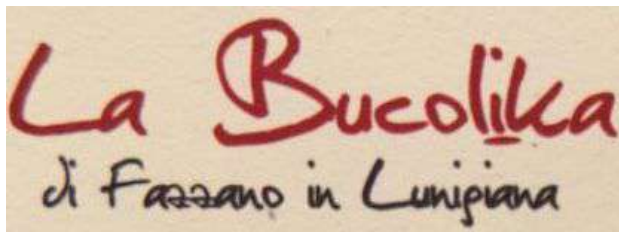
Referente: Silvia Palladini

TRATTA TELL



La Bucolika

Fazzano di Fivizzano (MS)



Inizia tutto nel 2006 quando Ale, Fra e il suo esperto padre Angelo dopo aver rifatto il tetto di un vecchio essiccatoio per le castagne (canniccio, metato, fusigiario...) per 2 autunni producono farina di castagne seguendo il metodo tradizionale; di conseguenza veniva sostenuta nella valle del Lucido una microeconomia stagionale legata alla raccolta delle castagne. Con molto più entusiasmo che altro, si prende poi in affitto una piccola azienda agricola dalla primavera del 2008 con castagneti, ulivi, seminativo, un po' di vigna e integrando dal 2009 con l'allevamento delle api. I costi di gestione, il difficile territorio e ambiente e l'iniziale inesperienza, nonostante il sempre presente aiuto di famigliari e amici, caratterizzano i primi duri tempi. Nonostante a volte dolorosi a volte sorprendenti cambiamenti di organico la Bucolika a Fazzano tiene sempre la posizione. L'Azienda si trova nell'estrema parte est della Lunigiana nel comune di Fivizzano, ai piedi delle prime Alpi Apuane. La LUNIGIANA è una regione storica italiana, suddivisa dal punto di vista amministrativo tra Liguria e Toscana. Trae il proprio nome dall'antica città romana di Luni, situata alla foce del fiume Magra, non lontano da dove oggi sorge Sarzana: l'influenza della città, divenuta il porto più importante del mar Ligure, fu tale da connotare col proprio nome l'intero territorio circostante; a nord confina con le province di Parma e Reggio.

Sito: <https://www.facebook.com/labucolikadifazzano>

Mail: labucolika6@gmail.com

Referente: Alessandro Cagnasso

TRATTA TELL
TRATTA AMA



Martini

Arzeno d'Oneglia (IM)



L'azienda Agricola Martini, di Martini Marco nasce nel 2012, con la decisione di Marco, terminati gli studi presso la scuola forestale di Ormea, di proseguire nella conduzione degli uliveti di famiglia, condotti fino al giorno prima dal nonno Gregorio e dalla nonna Rosanna. Gli uliveti, in parte di proprietà familiare e in parte in conduzione di proprietà di cugini e di una famiglia locale si trovano tutti sul territorio di Arzeno D'Oneglia, antico comune oggi frazione del Comune di Cesio, provincia di Imperia, posizionato nell'alta Valle Impero ed in particolare nel vallone del Rio Trexenda.

Gli uliveti sono tutti posizionati tra una quota minima di circa 400 metri ed una massima di circa 550 metri, alla soglia limite della crescita vegetativa della pianta dell'olivo. La varietà è solo di cultivar taggiasca al 100%. Questo valore importante determina l'alta qualità delle olive, l'aroma inconfondibile dell'olio prodotto dalla frangitura a freddo delle stesse, la quasi inesistente presenza della mosca olearia e quindi dei trattamenti con i veleni che nelle zone sotto i 300 metri sono costretti a ripetere più volte. Le nostre olive vengono raccolte solo a mezzo di sbattitura e trasporto entro 48 ore al frantoio, non sono olive da rete, ovvero quelli che mettono le reti sotto le piante e poi le raccolgono ogni fine settimana, con relativo decadimento del prodotto.

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

Mail: info@oliomartini.it

Referente: Marco Martini

TRATTA TELL
TRATTA AMA



Taverna del Vara

Torza di Maissana (SP)



Il nostro è un piccolo birrificio della Val di Vara (SP), area dichiarata biologica che si trova nel Levante Ligure, a ridosso delle Cinque Terre. Nato nel 2015, la sua vocazione è dar vita a prodotti che rappresentino il territorio. La sede (impianto e uffici) è allestita nel contesto dell'azienda di famiglia; dove oggi si coltiva il luppolo e dove in passato (dal dopoguerra fino agli inizi del Duemila), da un lato si vendeva acqua, dall'altro si sfornavano vino e spume: il laboratorio in cui queste prendevano forma, per mano dei nonni, è stato il nostro primo locale di ammostamento e fermentazione. Le birre della Taverna, insomma, rispecchiano l'ambiente di nascita: portano perciò i nomi dei loro ingredienti tipici o quelli dei paesi circostanti; e il "cuore" delle ricette è costituito dalle materie prime utilizzate e da coloro che le preparano: figure entrate, man mano, a far parte della nostra "rete". Perché amiamo il contatto diretto con le persone: ed è nelle relazioni che abbiamo costruito la nostra attività. Così abbiamo anche uno spaccio aziendale, aperto tutti i sabati: e qui organizziamo corsi, incontri e attività con cui promuovere la conoscenza della birra, così come delle specialità locali della Val di Vara. Siamo parte del Biodistretto Val di Vara – La Valle del Biologico, Cia agricoltura, Unionbirrai e AIAB.

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

Mail: commerciale@tavernadelvara.it

Referente: Elisa Lavagnino

TRATTA TELL



Roncaglia Bio

Bricherasio (TO)



La nostra azienda agricola nasce negli anni '70, ma la vocazione agricola è una caratteristica della nostra terra da tempo immemore. L'antico podere del 1500, acquistato dalla nostra famiglia intorno agli anni '60, è sempre stato orientato alla viticoltura e all'allevamento. Per noi è sempre stato naturale assecondare la vocazione agricola di questo luogo.

I primi meli iniziarono a colorare le campagne con i loro dolci frutti, in quegli stessi campi una volta dominati dai bassi filari di vite o coltivati semplicemente a foraggio.

Pochi anni più tardi, diversificammo ulteriormente la nostra produzione, affiancando tanti altri alberi da frutto ai meli, a partire da kiwi e peri. Il microclima della collina bricherasiese accolse queste nuove colture, e non solo: la dedizione ai nostri frutteti e il sogno di produrre qualità anziché numeri ci convinse a intraprendere il cammino dell'agricoltura biologica. Una sfida continua, certo, che nel tempo però è stata in grado di avvicinarci ai ritmi della natura, alla scoperta di colori, profumi e sapori più genuini.

Da allora, i nostri frutteti sono una dimora verde per gli insetti e gli uccelli che ci aiutano a coltivare frutti deliziosi e nutrienti, senza l'uso di pesticidi e diserbanti. Oggi i nostri campi ospitano oltre 60 varietà di mele

Sito: <https://roncagliabio.com/>

Mail: info@roncagliabio.com

Referente: Paola Bricco

TRATTA TELL
TRATTA AMA



Apicoltura Corbecco

Fossombrone (PU)



Apicoltura Corbecco è una piccola apicoltura professionale, a gestione familiare, che si occupa di tutto il ciclo produttivo, fino al confezionamento e alla vendita diretta. Oltre al miele millefiori e acacia, produciamo diverse altre tipologie di mieli cosiddetti “monofloreali” (per ciascuna varietà di questi mieli le nostre api hanno utilizzato il nettare dei fiori della stessa pianta. Ad esempio miele di coriandolo: per produrre questo miele le api hanno utilizzato esclusivamente il nettare dei fiori di coriandolo).

Miele di coriandolo, erba medica, tiglio, invidia, girasole, castagno, rovo, edera, melata di abete. Prepariamo l'attrezzatura, alleviamo api, raccogliamo cera, propoli, polline in piccole quantità e per quanto riguarda la produzione del miele seguiamo il naturale impulso delle api ad occuparsi in modo selettivo e specifico delle varie fioriture. La varietà delle postazioni e un po' di nomadismo con le api ci permettono di disporre di circa una decina di mieli diversi, senza però garantire ogni anno le stesse varietà. Gestiamo poco più di un centinaio di alveari e scegliamo per la loro collocazione luoghi lontano da visibili fonti di inquinamento. Come gestione dell'apiario la scelta del biologico sostanziale ci ha portato a cercare di non inquinare “l'ambiente alveare” e, preoccupandoci di ogni sua manipolazione, riusciamo ad ottenere, nonostante i tempi che corrono, un prodotto sano su cui non effettuiamo nessun intervento di modifica o sofisticazione diverso dalla semplice raccolta o smielatura.

Sito:

Mail: corbecco@gmail.com

Referente: Tommaso Lombardi

TRATTA AMA



Biofavole

Ortezzano (FM)



C'era una volta nella Valdaso, l'Amore per la Famiglia, per la Tradizione, per la Natura.

La Valdaso è un luogo magico, dove viviamo e coltiviamo frutta e verdura. Dal 2016 trasformiamo questi doni in puree, confetture, succhi, passate e condimenti. Per uno stile di vita sano, naturale e rispettoso di Madre Natura.

Oltre quella dei cambiamenti climatici, la nostra sfida più grande è quella di offrirvi sempre una qualità del prodotto eccellente. Per questo abbiamo riconvertito le nostre terre in biologico e non utilizziamo fertilizzanti o fitofarmaci chimici.

Tutte le fasi della lavorazione, dalla raccolta fino al confezionamento, sono realizzate a mano nel nostro laboratorio. Le tecniche e le ricette sono quelle delle nostre nonne: naturali al 100%. Non utilizziamo conservanti nè additivi... solo polpa e succo!!!

Sono Alessandra e la storia inizia quando nostro figlio Leonardo era piccolo. Durante lo svezzamento, abbiamo avuto una serie di episodi spiacevoli perché era allergico ad alcuni tipi di cibi. Insieme a mio marito Fabio, ci siamo avvicinati al mondo del naturale e del biologico e da lì, quasi per gioco, un sogno è diventato realtà proprio come nelle Favole, in questo caso Bio. E qualche anno dopo... fu Greta!

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

Mail: commerciale@biofavole.it

Referente: Alessandra Poggi

TRATTA AMA



Desa Chimica Leone

Genova



La Desa Chimica nasce sul finire degli anni settanta, con sede nel meridione, come ditta specializzata nella produzione di detergenti per uso professionale.

Tale attività prosegue fino agli inizi degli anni 90, periodo in cui ci trasferiamo a Genova, nella nostra attuale sede di Bolzaneto.

Qui continuiamo la nostra attività di produzione incentrata su detergenti specifici per il settore Ho.Re.Ca. per il settore delle pulizie e delle lavanderie sul territorio genovese e ligure.

Nel 2015, con il subentro dei figli del titolare, cominciamo la produzione dei detergenti "Sapone artigiano" per uso domestico, a basso impatto ambientale, prodotti con materie prime di origine vegetale ed utilizzando energia elettrica prodotta da fonti rinnovabili che comprende i detergenti per Piatti a mano, Lavastoviglie, Pavimenti, Multiuso, Bucato, Ammorbidente ai quali si sono poi aggiunti gli additivi di lavaggio Percarbonato, Acido citrico e Sale in Pastiglie.

Per i prossimi anni oltre al miglioramento degli attuali prodotti stiamo ricercando soluzioni per avere formulazioni e packaging sempre più ecocompatibili e rispettosi dell'ambiente.

Sito: https://www.facebook.com/Desachimicadetergenti/?locale=it_IT

Mail: desachimica@gmail.com

Referente: Roberto Leone

TRATTA TELL



Ciaolatte

Noceto (PR)



Siamo un'azienda certificata biologica dal 1997, questo significa che non utilizziamo OGM, pesticidi o fertilizzanti chimici ma lavoriamo solo ed esclusivamente seguendo i cicli della natura.

La scelta di applicare le tecniche di produzione biologica in tutti i processi aziendali ha l'obiettivo di produrre prodotti più sani, tutelare l'ambiente che ci circonda e il suo patrimonio naturale.

Prestiamo molta cura e attenzione al benessere degli animali allevati, hanno libero accesso al pascolo e una ridotta spinta produttiva.

I vitelli sono alimentati con latte materno fino allo svezzamento. Non vengono somministrati OGM, insilati di mais e insilati d'erba.

Questo perché li rispettiamo e crediamo che migliorando il loro tenore di vita ci permetta di ottenere un latte migliore e quindi un Parmigiano Reggiano superiore. Coltiviamo 200 ettari di terreno interamente lavorati con metodo biologico, usando la rotazione colturale con scelte di coltivazioni idonee per il nostro territorio, alternando loietto italiano, erbai misti, erba medica, orzo e granturco ad uso zootecnico e alimentare. Non usiamo pesticidi, fertilizzanti chimici di sintesi e OGM. La nostra è una scelta legata alla consapevolezza, al rispetto per l'ambiente, per gli animali e per chi sceglie di acquistare i nostri prodotti.

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

Mail: desachimica@gmail.com

Referente: Elisa

TRATTA TELL



Desidia Agricarpena

Forlì (FC)



La nostra azienda si trova a Carpena nell'immediata periferia di Forlì. Gli fanno da cornice i colli di Bertinoro e Rocca delle camminate. la struttura è pensata per l'organizzazione di feste ed eventi nell'antico fienile ristrutturato e nell'aia che si apre davanti ad esso. Per raggiungerci percorrere la tangenziale di Forlì e prendere l'uscita di Carpena-Meldola-Santa Sofia, proseguire per tale direzione per circa 2 km, alla rotonda prendere la terza uscita e dopo 300m svoltare a sinistra in via Decio Raggi, il nostro civico è 398. L'azienda agricola Desidia nasce nel 2010 dal sogno di tre giovani fratelli, Davide, Samuele e Isabella Laghi, per valorizzare il territorio ed offrire a tutti la possibilità di un'alimentazione sana nel rispetto delle tradizioni locali e delle stagioni. Divenuta poi agriturismo con pernottamento e prima colazione, l'azienda accoglie nei suoi spazi adulti e bambini per gustare insieme la bellezza della natura e rivivere la tradizione romagnola con i suoi sapori ma anche con giochi e attività didattiche. In azienda è facile incontrare e conoscere svariate specie di animali.

Produce olio, trasformati, succhi.

Sito: https://www.facebook.com/p/Azienda-agricola-Desidia-Agricarpena-100063536682240/?locale=it_IT

Mail: desidia.agricarpena@gmail.com

Referente: Samuele Laghi

TRATTA AMA



Gedeone

Montale Celli di Costa Vescovato (AL)



Progetto nato dalla tenacia e dalla passione di Carmelo e Lucile.

Tutti e due provengono dall'esperienza di agricoltura biologica della Cooperativa Valli Unite.

Con essa hanno una comunanza di luogo e d'intenti e la stessa volontà di ottenere dei prodotti genuini e di qualità.

L'impianto di produzione può fare quantitativi di birra limitati. Tutte le operazioni sono svolte manualmente. Le birre prodotte sono senza conservanti, non sono filtrate e non sono pastorizzate ed inoltre sono utilizzate solo materie prime biologiche. La rifermentazione in bottiglia seguita dalla conservazione in fresco, proteggono la birra in modo naturale e ne preservano l'autenticità.

Siamo a Costa Vescovato, piccolo Comune in provincia di Alessandria, sul crinale spartiacque tra i torrenti Ossona e Cornigliasca. Qui, nel 2009, Carmine Pappalardo, con a fianco Lucile Allorent, dà vita al marchio Gedeone, vocato al biologico (con tanto di certificazione riconosciuta alle bottiglie "della casa") e impegnato, attraverso il proprio impianto di dimensioni volutamente contenute (3.5 gli ettolitri cui ammonta la capacità della sala cottura, 350 quelli mediamente registrati come produzione media su base annua), a commercializzare una gamma di etichette i cui riferimenti tipologici si muovono tra alta e bassa fermentazione, tra ispirazioni che guardano alla Germania, al Belgio, alla Gran Bretagna e agli Stati Uniti.

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

Mail: info@birrificiogedeone.it

Referente: Romina Conti

TRATTA TELL



Manuel Montanari

Bagnara di Romagna (RA)



L'Azienda Agricola Montanari Manuel è a Bagnara di Romagna ed è composta da due corpi a poca distanza l'uno dall'altro. Il primo, di circa 3,5 ettari, si trova all'incrocio tra Via Lunga e Via Truppatello e vi sono coltivate pesche, nettarine e peri William a destinazione industriale. Il secondo, di poco meno di 4 ettari, è in Via Peschiera all'altezza di Via Parma e ci sono i meli, peri William e Carmen per il mercato fresco e uva Trebbiano.

Tutti i terreni sono coltivati in regime di agricoltura biologica nel rispetto del suolo e della biodiversità.

Le nostre mele sono da agricoltura biologica, certificate da Suolo e Salute Srl e provengono da piante giovani, trapiantate a inizio 2017.

Tutte le varietà sono resistenti alla ticchiolatura, che è la malattia fungina più importante delle mele, quella per cui le mele più conosciute (anche bio) devono subire decine di trattamenti, praticamente in concomitanza con ogni pioggia. La resistenza intrinseca a questa malattia consente di azzerare i trattamenti specifici. Le piante inoltre sono allevate sotto rete anti-insetto, così da difenderle dai principali parassiti senza la necessità di insetticidi. La resistenza alla ticchiolatura e le reti anti insetto rendono queste mele molto semplici da difendere in regime biologico e anche molto "ecologiche".

Sito: <https://www.facebook.com/montanarimanuel>

Mail: montanari.manuel@gmail.com

Referente: Manuel Montanari

TRATTA AMA



Villa Rocca

Rezzoaglio (GE)

Coltiviamo varietà locali della montagna genovese di patate, legumi e cereali, recuperate e tutelate dal Consorzio della Quarantina – associazione per la terra e la cultura rurale, di cui siamo soci fondatori, e piccoli frutti, in particolare ribes nero, che trasformiamo in confetture nel nostro laboratorio aziendale. Dal 2003 siamo associati al Consorzio della Quarantina (www.quarantina.it) e coltiviamo le varietà di patate, fagioli e mais tutelate dall'associazione, che puoi scoprire visitando il sito.

Oltre alle varietà tradizionali tutelate dal Consorzio, coltiviamo piccoli frutti (fragole, lamponi, mirtilli, more e ribes) dai quali ricaviamo succhi e confetture nel laboratorio aziendale.

Nel periodo 1 maggio-30 settembre è possibile pernottare con prima colazione in una casa al centro del paese. Disponiamo di una camera matrimoniale (o doppia) e di una camera quadrupla, quest'ultima aperta sul vano scale, entrambe con bagno riservato. Parcheggio privato non custodito a 200 metri dall'alloggio. Non sono ammessi animali.



Sito: <https://aziendavillarocca.wordpress.com/>

Mail: fabrizio.villarocca@gmail.com

Referente: Fabrizio Bottari

TRATTA TELL



Fornelli Resistenti Pesaro



Il progetto è nato a Trieste, fulcro della rotta balcanica dei migranti, luogo che è diventato simbolo di accoglienza e solidarietà attraverso il ristoro delle persone in cammino e l'aiuto concreto per il loro benessere.

Nella serata di lunedì faremo conoscenza di un forte progetto di economia solidale ideato nel Gas La Gluppa di Pesaro, partecipante al Furgoncino Solidale, che ha avuto l'idea di sostenere il progetto dei FORNELLI RESISTENTI pesaresi, che ogni mese sono presenti a Trieste, nella piazza del Mondo, crocevia dei migranti della Rotta Balcanica, con pasti caldi offerti sia ai figli che alle madri che altri mondi ci hanno consegnato (cit. Lorena Fornasir).

E' nata così una conserva molto particolare, frutto del lavorare insieme fra diverse realtà solidali, che ha portato con sé il sapore della giustizia sociale e della resistenza.

La cooperativa POCO DI BUONO di Rimini ha donato la materia prima, le cipolle; il laboratorio di trasformazione LA PIETRA SCARTATA di San Clemente le ha trasformate in un prelibato prodotto, la conserva resistente.

Una conserva fatta di solidarietà, cooperazione, ispirazione a fare insieme, per gli altri.

Sito: <https://aziendavillarocca.wordpress.com/>

Mail: fabrizio.villarocca@gmail.com

Referente: Fabrizio Bottari

TRATTA TELL
TRATTA AMA



Quinzan

Faenza (RA)

QUINZÂN

Quinzân lavora un podere posto sulle prime colline sopra Faenza acquistato dal nonno Romeo nel 1947. In questa terra argillosa coltiva vite, albicocco, susino, pesco, kiwi, cachi. La vite è coltivata secondo le regole dell'agricoltura biologica. Nella stalla ci sono pecore, l'asina Argia, le galline, le anatre; le api stanno nei loro alveari. Tutta l'azienda è coltivata in biologico; è presente una particella di Centesimino, l'uva autoctona di Faenza che i vecchi chiamavano Savignone. Quinzân padre e uno zio scelsero una per una le viti da cui prelevare le marze per innestare il vigneto assaggiando l'uva e segnando le piante con il profumo più intenso. Luigi Veronelli ha assaggiato il Quinzân Savignon rosso 2001 e lo ha inserito nella sua guida oro 2004 attribuendogli il "Sole", massimo riconoscimento concesso ai 20 vini più emozionanti dell'ultimo anno. Dal 2000 l'azienda è ufficialmente inserita nella rete delle "fattorie didattiche" della Provincia di Ravenna e tra i percorsi proposti alle scolaresche in visita c'è anche l'avvicinamento alla cultura rurale attraverso la musica e il dialetto con cante e balli popolari sull'aia. Nel 2004 è avvenuta l'apertura ufficiale della cantina. Direttamente in azienda è possibile acquistare vino biologico certificato e frutta.

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

Mail: quinzan2@gmail.com

Referente: Pietro Bandini

TRATTA AMA



Rivalta

Forlì (FC)

Crediamo sia fondamentale la riscoperta di antiche varietà, in un'ottica di tutela della biodiversità tramite il recupero di coltivazioni ormai scomparse. È dal 1700 che di padre in figlio tramandiamo questa attività agricola, convertita al biologico alla fine degli anni '80.

Oggi, l'azienda comprende circa 10 ettari coltivabili, suddivisi in frutteti, ortaggi, un po' di cereali e coltivazioni estensive. Dal 1997, abbiamo predisposto anche una fattoria didattica, aperta in primis alle scuole e ad altri gruppi organizzati.

Questa iniziativa permette di contribuire allo sviluppo della consapevolezza del consumatore e consente di toccare con mano cosa significa biologico.

Pensiamo che l'atto di acquistare un prodotto possa cambiare le sorti del mondo!

Noi Rivalta puntiamo molto sulla coltivazione di prodotti non più in commercio e caduti nel dimenticatoio.



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

Mail: rivalta.marco73@libero.it

Referente: Marco Rivalta

TRATTA AMA



Asdikae Bila Houdoud Timoulit (Marocco)



La cooperativa ASDIKAE BILA HOUDOUD per il Turismo Responsabile è nata nella primavera del 2018 come risultato di un processo dal basso, ovvero attraverso diversi anni di coinvolgimento nell'attività turistica responsabile da parte di alcuni membri della Rete Mediterranea per lo Sviluppo e l'Economia Sociale. In italiano il nome della cooperativa è tradotto Amici Senza Frontiere. Abbiamo scelto questo nome perché i viaggiatori per noi non sono solo viaggiatori, ma anche amici che, come noi, credono in un mondo senza frontiere, dove l'amicizia tra persone è possibile, senza distinzione di religione, cultura, nazionalità, genere, idee politiche o altri tipi di differenze. Crediamo che le differenze siano una fonte di ricchezza, ed il Marocco, appunto, è pieno di queste ricchezze, sia dal punto di vista culturale, paesaggistico e linguistico.

La nostra cooperativa vorrebbe mettere in evidenza queste differenze e farle conoscere a voi, amici senza frontiere!

Nel 2000, un gruppo di migranti marocchini residenti in Italia, riuniti a Bologna nell'Associazione Sopra i Ponti, danno vita a diverse idee per la crescita sostenibile del loro paese di origine, nell'ottica di «migrazione per lo sviluppo».

Sito: <https://www.marocnatureculture.org/?lang=it>

Mail: voyagesmarocsolidaire@gmail.com

Referente: Consuelo Paris

TRATTA AMA



Piano Beer

Castel Goffredo (MN)

Birre non pastorizzate e non filtrate fatte bene.

Il nostro orzo. Coltivato per rendere unici i nostri prodotti.

L'importanza del confezionamento. Scegliamo il contenitore ideale per ogni birra passando dal rifermentato all'isobarico.

Materie prime selezionate. Sempre alla ricerca dei lieviti e dei luppoli più innovativi per creare birre che esprimano concetti ma siano sempre facili da bere.

Il processo produttivo. Non c'è limite alla sperimentazione ma crediamo nella costanza produttiva.

Luppoli tradizionali o di ultima generazione.

Lievito di qualità per ottenere fermentazioni neutre e pulite.

Ogni nostra birra è un pezzetto della nostra storia.



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

Mail: Info@ilbirrificioinesistente.it

Referente: Paolo Marini

TRATTA TELL



Cencio Molle

Curtatone (MN)



Cencio Molle è una società agricola che ha come scopo l'inserimento lavorativo di soggetti svantaggiati e la coltivazione di ortaggi nel modo più naturale possibile attraverso la sinergia tra le piante, gli insetti utili, il risparmio idrico, seguendo il più possibile i principi della Permacultura.

I ragazzi e le ragazze con disabilità o svantaggio avranno un lavoro che consentirà loro di emanciparsi e allo stesso tempo potranno acquisire conoscenze che permetteranno loro di essere cittadini protagonisti di una transizione verso un'economia più equa, senza sprechi e rispettosa dell'ambiente e degli individui.

Per il nostro modo di concepire l'agricoltura, basato sul rispetto dell'ambiente e della biodiversità, ci siamo chiesti se questa pianta, contro la quale vengono impiegati diserbanti e prodotti chimici a volontà, potesse in realtà avere una sua utilità e quale fosse, come per tutte le specie vegetali, il suo apporto nell'ecosistema. Abbiamo scoperto che il cencio molle facilita la cicatrizzazione delle ferite, è un antinfiammatorio e, come tisana, favorisce la digestione e la diuresi. In Cina da molti secoli se ne usano le fibre, robustissime, per creare corde, spaghi, reti da pesca, panni grezzi, carta. Sia i semi sia le foglie sono fonte di cibo, soprattutto nella regione del Kashmir.

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

Mail: info@cenciomolle.it

Referente: Serena Speranzini

TRATTA TELL



Erbe di Mauro

Fermo (FM)



Mi chiamo Mauro Vallesi e sono il titolare dell'erboristeria agricola Erbe di Mauro.

Non sono nato agricoltore. Ho studiato come grafico pubblicitario e fino al 2007 avevo un contratto a tempo indeterminato come designer presso una fiorente azienda calzaturiera. Sono sempre stato un bambino curioso ed innamorato della natura. La mia famiglia possiede da generazioni un terreno agricolo ed una casa in collina nelle Marche, per cui ho avuto la fortuna di crescere in un ambiente incontaminato, a contatto con piante ed animali. Avrei voluto vivere lì per sempre. Poi si cresce, le cose cambiano, si mettono da parte i sogni e si torna con i piedi per terra. Ero profondamente insoddisfatto: per di più, avevo sviluppato tutta una serie di problemi di salute. Ho deciso così di prendere in mano la mia vita: cercai dei rimedi naturali, diversi da quelli tradizionali e, da quel momento, la mia vita è cambiata e migliorata, in tutti i sensi. I nostri prodotti vengono realizzati senza l'uso di sostanze chimiche dannose: tutto ciò che coltivo è naturale. Sono sprovvisto di patenti agricole per l'utilizzo di pesticidi e contrario all'utilizzo di mezzi agricoli pesanti. La raccolta delle foglie e delle piante, la facciamo tutta a mano! Il nostro lavoro è frutto di forza di volontà, braccia e forte passione. La filosofia agricola che seguo è quella dell'agricoltura organica e rigenerativa dove l'equilibrio della natura e la naturale rigenerazione dei terreni sono la base per avere coltivazioni di qualità.

Sito: <https://www.facebook.com/az.agricolailgermoglio/>

Mail: vallaripaola@gmail.com

Referente: Paola Vallari

TRATTA AMA



Il Germoglio

Casalmaggiore (CR)



L'Azienda Agricola Il Germoglio è una giovanissima realtà situata nella frazione di Vicoboneghisio (nel comune di Casalmaggiore, in provincia di Cremona), volta alla produzione e alla vendita diretta di ortaggi e alla coltivazione di cereali, nel pieno rispetto della terra. In realtà la maggior parte dei campi erano coltivati prima dai nonni, poi dai genitori ed ora dalle nuove leve di famiglia.

Da poco l'azienda ha infatti cambiato nome, aspetto, pratiche di lavorazione dei terreni e tipologia di prodotti coltivati. Abbiamo iniziato l'iter per la certificazione al biologico (convertendo tutta la superficie coltivata), affiancando, alla produzione di cereali, la coltivazione e la vendita diretta sul campo di ortaggi di stagione.

Il punto vendita si trova direttamente nel grande orto che ospita diverse tipologie di ortaggi, dalle patate alle cipolle, alle insalate, a pomodori, zucchini, melanzane, cavoli e tanto altro ancora.

L'orto è ubicato a Vicoboneghisio sulla strada parallela al cavalcavia, dove una volta si trovava il passaggio a livello, che collegava Casalmaggiore a Vicoboneghisio.

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

Mail: info@emanueledipietro.it

Referente: Emanuele Di Pietro

TRATTA TELL



Iris Bio

Cavaltone (CR)



La pasta IRIS è il risultato di un lungo percorso che inizia nelle campagne, dove gli agricoltori coltivano la terra con cura e attenzione per l'ambiente. Le materie prime così ottenute vengono poi trasformate nel Pastificio di Astra Bio, dove i mastri pastai, con la loro passione e competenza, creano un prodotto sano, di alta qualità e sostenibile. Tutto nasce dalla volontà di valorizzare e potenziare l'economia circolare. Crediamo che la crescita si possa gestire attraverso una gestione etica ed economica condivisa, che garantisca a tutti gli attori della filiera una giusta remunerazione, rafforzando tutti gli anelli della catena del biologico: dalla coltivazione della terra, alla trasformazione dei prodotti fino alla distribuzione al consumatore finale. L'azienda è da sempre attenta all'ambiente e alla sostenibilità, infatti ha scelto di realizzare il proprio stabilimento secondo i principi della bioedilizia, utilizzando materiali naturali e a basso impatto ambientale. I vantaggi della Bioedilizia del Pastificio Iris: La struttura in legno, un materiale rinnovabile e riciclabile, ottimo isolante termico ed acustico. Le ampie vetrate permettono di sfruttare la luce naturale, riducendo così il consumo di energia elettrica per l'illuminazione e creando un ambiente sereno e confortevole per i lavoratori. L'isolamento con materiali naturali assicura un'elevata efficienza energetica, mantenendo l'edificio fresco d'estate e caldo d'inverno.

La fitodepurazione per il trattamento delle acque reflue.

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

Mail: fulvia.mantovani@iriscoop.bio

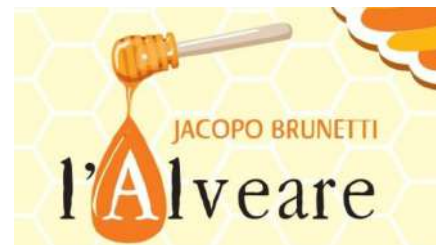
Referente: Fulvia Mantovani

TRATTA TELL



L'alveare

Serra de Conti (AN)



L'azienda nasce dalla passione di Jacopo per la natura e per il mondo delle api, un interesse maturato negli anni e approfondito durante gli studi presso l'Istituto Tecnico Agrario. È proprio in quel periodo che l'apicoltura passa da semplice curiosità a vero e proprio progetto, grazie al contatto diretto con l'ambiente, allo studio delle colture e all'osservazione dei delicati equilibri naturali.

Nel 2015 questa passione prende forma concreta con l'avvio dell'attività apistica, inizialmente su piccola scala, guidata dalla volontà di lavorare in modo rispettoso e consapevole. Fin dall'inizio, il miele non è stato considerato un prodotto standard, ma l'espressione diretta del territorio, delle stagioni e delle fioriture da cui ha origine. Crediamo che ogni miele sia diverso perché nasce da condizioni sempre mutevoli: il clima, il luogo, il periodo di raccolta e lo stato di salute dell'ambiente influenzano profondamente il risultato finale. Per questo selezioniamo con cura le postazioni degli alveari, privilegiando aree lontane da fonti di inquinamento e ricchezze di biodiversità, dove le api possono esprimere al meglio il loro potenziale. Il nostro metodo di lavoro si basa sul rispetto dei cicli naturali delle colonie. Gli interventi in apiario sono mirati e misurati, evitando forzature e pratiche invasive. L'obiettivo è accompagnare le api nel loro sviluppo naturale, tutelando il benessere e preservando l'equilibrio dell'ecosistema in cui operano.

Nel 2021 la conversione al biologico, una scelta coerente con i valori che da sempre guidano il nostro lavoro.

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

Mail: lalveare.brunetti@gmail.com

Referente: Jacopo Brunetti

TRATTA AMA





L'alveare

Serra de Conti (AN)



www.furgoncinosolidale.it

L'azienda nasce dalla passione di Jacopo per la natura e per il mondo delle api, sviluppata durante gli studi agrari e trasformata in progetto concreto nel 2015. L'apicoltura viene praticata con rispetto per le api e per i cicli naturali, privilegiando postazioni lontane da inquinamento e ricche di biodiversità.

Dal 2021 l'attività è certificata biologica, a conferma dell'impegno verso metodi sostenibili e trasparenti. Oltre al miele, produciamo altri prodotti dell'alveare lavorati artigianalmente per mantenere intatte le loro qualità naturali.

Operiamo a Serra de' Conti e nelle colline marchigiane circostanti, valorizzando il territorio e le sue fioriture stagionali. Il nostro approccio unisce conoscenza tecnica, esperienza sul campo e attenzione all'equilibrio ambientale, con l'obiettivo di offrire prodotti autentici e di qualità.

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

Mail: lalveare.brunetti@gmail.com

Referente: Jacopo Brunetti



Ospitalità: no

Ristorazione: no

Visite all'azienda: si

Mamma Teresa

Ascoli Piceno (AP)



Mamma Teresa partecipa alle Reti / Distretti di Economia Solidale: FurgoSol - Furgoncino Solidale.

Laboratorio artigianale Mamma Teresa è ubicato ad Ascoli Piceno.

Il laboratorio svolge attività di produzione di olive all'ascolana e di altri prodotti tipici del Piceno, tutto rigorosamente fatto a mano e nel rispetto delle antiche tradizioni tramandate da generazioni.

L'azienda ha acquisito il marchio CE N. IT L/5311 che le permette di vendere i propri prodotti a qualsiasi attività.

L'offerta di prodotti comprende:

OLIVE ALL'ASCOLANA, OLIVE CARNE E TARTUFO, OLIVE FORMAGGIO E TARTUFO, OLIVE AL CIAUSCOLO, OLIVE AL TONNO, OLIVE VEGETARIANE PATATE E CECI, CREMINI ALL'ASCOLANA, Formaggio da friggere, Hamburger all'ascolana.

Sito: https://www.facebook.com/p/Oliva-AllAscolana-Di-Mamma-Teresa-100064747506698/?locale=it_IT

Mail: eleonor.bianchini@gmail.com

Referente: Eleonora Bianchini

TRATTA AMA



Andrea Morara

Monterenzio (BO)



L'azienda è situata nel comune di Monterenzio (BO) , più precisamente nell'alta val di Zena , un territorio incontaminato dove l'agricoltura biologica è di casa e noi avendo il privilegio di essere ospiti in questo meraviglioso territorio, abbiamo il dovere di preservare quello che la natura ci ha donato. L'avere adottato l'agricoltura bio dal 2001 è stata una scelta morale ed etica prima che imprenditoriale, perché a noi interessa valorizzare il prodotto non la produzione. L'azienda è di circa 45 ettari coltivati principalmente di cereali, legumi ed erba medica , con vecchie varietà di cereali e popolazioni evolutive di esse. Noi come azienda ci siamo dedicati principalmente a cultivar di cereali attempati (i cosiddetti antichi il cui glutine non ha potere infiammatorio), che si adattano molto bene ai nostri territori, perchè poco esigenti e inoltre adottando sistemi di coltivazione poco invasivi, senza usare acqua e fertilizzanti di nessun tipo, quindi praticamente a 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 nutre 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 (crusca, germe, polifenoli ecc.)

Sito: <https://www.facebook.com/p/Azienda-Agricola-Morara-Andrea-61553656151681/>

Mail: morara.and@gmail.com

Referente: Andrea Morara

TRATTA AMA



Viviferments

Salsomaggiore Terme (PR)



I nostri prodotti sono il frutto di anni di studio in merito ad alimentazione, cucina e nutrimento, inteso come tutto ciò che può aiutarci a vivere meglio.

In questi anni abbiamo approfondito non solo la tecnica, ma anche la filosofia della fermentazione che va oltre a considerazioni puramente gastronomiche o salutistiche, perché è fuori discussione che i cibi fermentati siano buoni, sia per ricchezza di sapore, sia per la salute, individuale e planetaria. La fermentazione, infatti, ha a che fare con il significato profondo della vita stessa e soprattutto con un modo nuovo, ma allo stesso tempo antico, di considerare il cibo e l'esperienza del nutrimento.

Forse è per questo che abbiamo sentito una chiamata: dovevamo contaminare altre persone, persone disposte prima di tutto ad ascoltare il proprio fermento interiore. Così è nata VIVI ferments, un'azienda specializzata nella produzione di bevande e verdure fermentate. Tutti i nostri prodotti nascono per offrire un'esperienza di piacere e benessere e sono belli, buoni, naturali e salutari.

Per nutrire, portare cura, contaminare con benessere e gioia. Questa è la missione del nostro cibo: un cibo vivente e che sostiene la vita, e questo è il motivo per cui addomesticiamo milioni di batteri che trovano casa nei nostri vasi di verdure e tra le frizzanti bollicine dei nostri kefir.

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

Mail: info@viviferments.it

Referente: Lorenzo Locatelli

TRATTA TELL
TRATTA AMA



Bottega del Pesto

Genova



Bottega del Pesto

LABORATORIO ARTIGIANALE

Il laboratorio artigianale Bottega del Pesto è una realtà Artigiana, di tradizione familiare, dove il vero pesto genovese fresco e la salsa di noci sono prodotti esclusivamente con ingredienti freschi di prima qualità, confezionati a mano uno ad uno, garantendo così prodotti unici nel suo genere per gusto e colore.

Essendo prodotti freschi è necessaria la conservazione in frigorifero a 3/5 gradi.

Perché sceglierli? utilizziamo esclusivamente la foglia fresca di basilico, no semilavorati, prodotto artigianale in quantità limitata.

Prodotto di nicchia non presente nella grande distribuzione.

Nata nel 2001 nel suggestivo borgo di Capolungo a Nervi, nel levante genovese, Bottega del pesto, inizialmente sorta come semplice laboratorio per la vendita di pesto genovese si è ben presto trasformata in un vero e proprio negozio che ha da subito attratto e conquistato non solo i genovesi, che sanno apprezzare e riconoscere la bontà e la genuinità dei suoi prodotti, ma soprattutto i molti turisti che frequentano la zona i quali, abituati a consumare il pesto alla genovese e la salsa di noci che trovano nei supermercati, rimangono piacevolmente sorpresi nel cogliere le (notevoli) differenze di gusto, sapore e colore che si trovano tra un prodotto industriale e un prodotto artigianale con ingredienti di prima scelta.

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

Mail: info@bottegadelpesto.com

Referente: Laura Rondini

TRATTA TELL



Il Testarolo

Piano di Malgrate (MS)



Acqua, farina e sale. Nella purezza degli ingredienti e nella semplicità del metodo, tutta la ricchezza e il sapore inconfondibile del testarolo, piatto simbolo della Lunigiana, terra di borghi e castelli, luogo d'incontro tra Emilia, Toscana e Liguria. Predecessore della pasta, per come oggi la conosciamo, e figlio delle necessità e delle usanze di una cultura essenzialmente contadina, il testarolo deve il suo nome ai testi, antichi forni itineranti risalenti all'Antica Roma: oggi come allora, è in essi che la pastella viene versata e cotta dal calore del fuoco ardente. La fiamma di una tradizione millenaria che dal 1987 ogni giorno curiamo e alimentiamo con estrema cura e passione. E in più di trent'anni di esperienza sul campo, il nostro obiettivo non è affatto cambiato: portare sulla tavola dei nostri clienti il gusto unico e genuino di un prodotto straordinario. Per questo quotidianamente ci impegniamo, facendo della qualità e dell'artigianalità la forza del nostro lavoro, studiando e perfezionando la memoria viva di un'antica tradizione, il cui sapore non smette mai di sorprenderci.

Le due linee: - Testarolo Artigianale Classico Il Testarolo. Combinazione unica di gusto e semplicità. - Testarolo Biologico di Grani Antichi La Rita. Figli di una filiera interamente biologica e di una continua ricerca di sapore e qualità, i nostri testaroli di grani antichi conservano un sapore e una fragranza assolutamente imperdibile.

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

Mail: info@iltestarolo.com

Referente: Sergio Pagani

TRATTA TELL



Il Forno in Canoàra

Casola in Lunigiana (MS)



Fin dalla sua fondazione, nel 2008, l'obiettivo del Forno In Canoàra è quello di far conoscere ed apprezzare sempre più la Marocca di Casola, e con essa incentivare il recupero delle filiere dalle quali provengono gli ingredienti che la caratterizzano ovvero la castanicoltura, e le semine di grano e patate. E così avviene: attraverso la produzione della Marocca di Casola, che inizia ad affermarsi sul mercato nazionale, Il Forno in Canoàra intraprende collaborazioni e intesse relazioni sempre più solide con altre aziende del territorio lunigianese che credono anch'esse nel valore della produzione locale. Il Forno in Canoàra e la Marocca di Casola hanno così avviato un processo di recupero del territorio e di sviluppo di un'economia locale impensabile fino a qualche anno prima.

La Marocca è un cibo unico e singolare, un segno prezioso della cucina montana che torna. Prodotta nella valle di Casola, tra Lunigiana e Garfagnana, è un piccolo pane cotto in forno a legna frutto dei prodotti che il territorio offre da sempre. Le praterie ed i castagneti di questa terra adagiata tra Appennino Tosco-Emiliano ed Alpi Apuane, nell'antichità, nel Medioevo e nell'età moderna, hanno prodotto le basi della Marocca: le castagne, il grano, le patate, l'acqua. Il sale aggiungeva l'antico legame col mare di Luni che già i pastori transumanti conoscevano.

Sito: lamaroccadicasola.com

Mail: lamaroccadicasola@gmail.com

Referente: Fabio Bertolucci

TRATTA TELL



Grazie per l'attenzione

Furgoncino Solidale, piccolo, condiviso, responsabile

trasportiamo relazioni

logistica a portata di Gas

www.furgoncinosolidale.it

info@furgoncinosolidale.it

